

# TENDENCIA®

*El Arte de Viajar*

## LOS CABOS
## MOST INFLUENTIAL RESTAURANTS & CHEFS
*Restaurantes & Chefs más Influyentes*



# TENDENCIA®

*El Arte de Viajar*

## LOS CABOS
## MOST INFLUENTIAL RESTAURANTS & CHEFS
*Restaurantes & Chefs más Influyentes*



Agua Pool & Bar



Suviche Restaurant



SEARED Steakhouse in colla





boration with Jean-Georges Vongerichten

One&Only

PALMILLA

*Los Cabos*

# THE CULINARY DESTINATION IN CABO

At One&Only Palmilla, we bring the same passion and attention to detail to our exquisite dining options as we do to the rest of our legendary resort. Agua by Larbi brings local, seasonal dishes to life with world-class finesse in an airy space near the sea. SEARED Steakhouse, created in collaboration with culinary master Jean-Georges Vongerichten, showcases exquisite cuts of meat in an impressive glass-walled cellar, as well as Jean-Georges' imaginative signature dishes and a world-class wine list. Suviche is a fresh take on the region's seafood bounty, combining master-crafted sushi and sashimi with Mexican delicacies. For those seeking the best dining in Los Cabos, guests never need to leave the comfort and elegance of our resort.

SEARED AGUA by Larbi SUVICHE

**FOR RESERVATIONS**

Contact the Concierge at (624)146-7000 ext.7107

*oneandonlypalmilla.com*


WHERE UNIQUE LANDSCAPES PROVIDE THE PERFECT TABLE SETTING.
LOS CABOS
TWO SEAS | ONE PARADISE
GOURMET




LOS CABOS

WWW.VISITLOSCABOS.TRAVEL

CABO SAN LUCAS • SAN JOSÉ DEL CABO • TODOS SANTOS
CABO DEL ESTE • CABO PULMO • LOS BARRILES

México
LIVE IT TO BELIEVE IT
visitmexico.com

TENDENCIA®
El Arte de Viajar
www.tendenciamagazine.com

**Dirección General**
Claudia V. del Pino Peña
claudia.delpino@tendenciamagazine.com

**Asistente Dirección**
Ana Erika Espinoza Antillón
ana.antillon@tendenciamagazine.com

**Coordinación Editorial**
Alejandra Paredes Uc
alejandra.paredes@tendenciamagazine.com

**Editor Inglés**
Ronald S. Klein

**Editor Español**
Yana Aguirre
yana.aguirre@tendenciamagazine.com

**Dirección de Arte**
Juan Manuel Peña Mendoza
juan.pena@tendenciamagazine.com

**Diseño Gráfico**
Heriberto García Carmona
heriberto.garcia@tendenciamagazine.com

**Fotografías**
Daniel Jireh
daniel@danieljireh.com

**Dirección de Comercialización**
Ma. del Socorro García Domínguez
soco.garcia@tendenciamagazine.com

**Gerente de Ventas y Mercadotecnia**
Anabel Guerrero Sánchez
anabel.guerrero@tendenciamagazine.com

**Ejecutiva de Ventas**
María Elena Flores Cervantes
maria.flores@tendenciamagazine.com

**Gerente de Ventas-La Paz**
Itzel Loya García
itzel.loya@tendenciamagazine.com

**Dirección Marketing Digital**
Bea Mejía
bea.mejia@tendenciamagazine.com

**Diseño Gráfico & Social Media**
Karina Herrena Millán
karina.herrera@tendenciamagazine.com

Diego Urquiza Peña
diego.urquiza@tendenciamagazine.com

**Distribución**

| | |
|---|---|
| Nadia González Mejía | Guadalajara |
| Sigma Boss | México |
| Daniela Martínez Aznar | Toluca |
| Revista Mujer Actual | Tijuana-Ensenada-San Diego |
| Marco Antonio Ahumada | Hermosillo |
| Hilda Hernández | Chicago |
| Consejo de Promoción Turística | Los Ángeles |
| Relaciones Públicas | Aeropuerto John Wayne, Orange County, CA. |

TENDENCIA EL ARTE DE VIAJAR, Año 2015, No. 26, Mayo a Junio, es una publicación bimestral editada por Pleamar Cultural, S. de R.L. de C.V., Hidalgo S/N Local 3 entre V. Carranza y A. Obregón, Col. Matamoros, Cabo San Lucas, Baja California Sur, CP 23468, teléfono (624) 104-3516, http://www.tendenciamagazine.com/. Editor responsable: Claudia Veronica del Pino Peña. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2012-101712221000-102. ISSN: En trámite; ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Licitud de Título y Contenido No. 15906, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Impresa por IMPREGRAFIC S.A., Majaditas No. 31 Col. Guadalupe del Moral, 09300 México, Distrito Federal. Este número se terminó de imprimir el 31 de Julio del 2015 con un tiraje de 10,000 ejemplares.



# La PINTADA

SABORES DE BAJA

**Una de las cuevas más importantes de pinturas rupestres es La Pintada, ubicada en Baja California Sur. Edith Jiménez, quien dirige Edith's y The Office, eligió el nombre de La Pintada en honor a las recetas regionales que las familias de la península han conservado por más de 300 años, y que son ahora el resultado de 30 años de una investigación que gustosamente ha realizado. Estos exclusivos platillos hacen un magnífico maridaje con la única cerveza artesanal creada en Cabo San Lucas, Rámuri.**

***La Pintada is one of the most important murals of cave paintings located in Baja California Sur. Edith Jimenez, restaurateur from the renowned Edith's and The Office, selected this name to represent the result of more than 30 years of researching the regional recipes that the families from South Baja have relished for over 300 years. These unique dishes make a wonderful pairing with the only craft beers created in Cabo San Lucas, Ramuri.***

Blvd. Lázaro Cárdenas #11, Downtown Cabo San Lucas • Reservations: (624) 105.0163 / (624) 105.0174

www.**lapintada**.mx facebook.com/**LaPintadaCabo**

THE OFFICE on the beach

Edith's

La Coyota



# Live big.

**1:00 AM**
Late night masquerade party & dancing
*Fiesta de Antifaces*

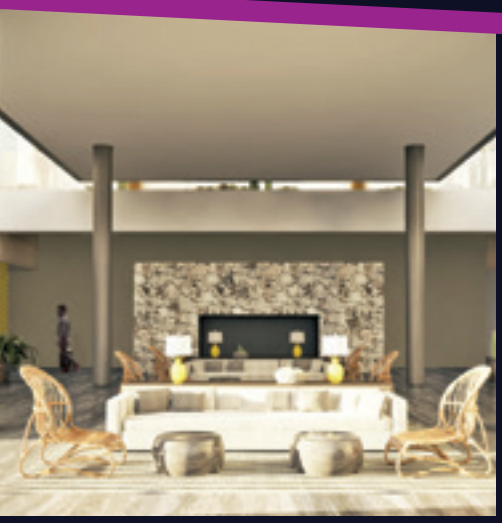
**11:00 AM**
Poolside rendezvous
*Encuentro casual en la alberca*

# Breathe deep.

# breathless®
## Cabo San Lucas
RESORT & SPA

# The party amplifies in Cabo San Lucas

*La fiesta se reinventa en Cabo San Lucas*





RESERVE NOW AT **BREATHLESSRESORTS.COM**

## SAVE UP TO 35%*

*Blackouts and rate increases may apply over certain dates
**Fechas de exclusión y aumentos de las tarifas pueden aplicar durante ciertas fechas*

PARTY WITH US AT OUR UPSCALE BEACH CLUB OPEN TO THE PUBLIC.

*VEN A LA FIESTA DE NUESTRO EXCITANTE BEACH CLUB ABIERTO AL PÚBLICO*

---

AMRESORTS®
©2015

Experience *Unlimited-Luxury*® where everything is included in
**Dominican Republic:** Punta Cana | **Jamaica:** Montego Bay (Late 2016)
**Mexico:** Cabo San Lucas (Dec 2015) • Playa del Carmen (2017) • Riviera Cancun (Apr 2016)

*#LiveBig*



# CARTA EDITORIAL

# A NOTE FROM THE EDITOR

Los Cabos vive un auge gastronómico y es uno de los destinos más valiosos por el número de chefs de renombre que posee, algunos tienen a su cargo restaurantes que por años han sido los favoritos y siguen manteniéndose en esa lista hasta la fecha, otros más, han llegado atraídos por la belleza y potencial de este lugar para posicionar su exitosa cocina.

En esta edición, tuvimos la oportunidad de entrevistar a destacados chefs, quienes transmiten la pasión y el esfuerzo que dedican a su profesión. Ellos están comprometidos con el desarrollo turístico y contribuyen para generar los más altos estándares de servicio en Los Cabos. Al mismo tiempo mencionan lo importante que es tener a su disposición los productos orgánicos y mariscos locales.

La originalidad, el ambiente y la ubicación son algunas de las opciones que tendrá para elegir un restaurante en Los Cabos. La creatividad en el arte culinario está en franco crecimiento también en La Paz y Todos Santos, lo que enriquece una ruta gastronómica interesante en la península.

Lo que vivirá al visitar estos lugares serán experiencias que quedarán en sus recuerdos memorables de viaje.

*Los Cabos is experiencing a culinary boom. The growing number of renowned chefs living here is proof this area has become a top gastronomic attraction. Some of the chefs are responsible for restaurants that have been favorites for years and continue to maintain that title. Others have been attracted by the beauty of Los Cabos and the potential for establishing their successful kitchen in this destination.*

*In this edition, we had the opportunity to interview leading chefs who transmit the passion and effort they put into their profession. They are committed to the development of tourism and contribute to the highest standards of service. They also talk about how important it is to have organic produce and local seafood in their kitchens.*

*Originality, atmosphere and location are just some of the reasons to choose a restaurant in Los Cabos. Creativity in the culinary arts is on the rise in La Paz and Todos Santos too, which creates an interesting gastronomic route on the peninsula.*

*The culinary experiences you will have when visiting these establishments will result in lasting memories.*



Claudia V. del Pino Peña
**Dirección General**


TICKETS
DISPONIBLES EN:
www.casadoradaloscabos.net
WHITE PARTY
2016
NEW YEAR'S EVE
PRESENTADO POR CASA DORADA
Recibe el año nuevo al estilo Casa Dorada, disfruta del majestuoso espectáculo de fuegos artificiales en la bahía del Médano. La música, alegría y ritmo de dos bandas en vivo y nuestro DJ residente. Cena tipo buffet y barra libre internacional, acompañado de cotillón y bebida espumante para celebrar a media noche. Te esperamos, será una experiencia inigualable.
El Rincón Culinario
pepsi
Reservaciones: 624 163.5700 | concierge@casadorada.com
www.casadoradaloscabos.net
CASA DORADA
LOS CABOS, RESORT & SPA

COMMON TABLE

Urban Kitchen
& Mixology
CABO

Plaza Puerto Paraíso Local 42, Cabo San Lucas
Tel: (624) 143-5114 & 15
commontable.mx /commontable.mx







Cocina urbana, productores locales, ingredientes orgánicos, mixología y vinos de Baja California. Pan elaborado en casa, servicio personalizado, mariscos locales, compartir sobre mesa con amigos o nuevos amigos.







*Urban kitchen, locally grown produce, fresh ingredients, distinctive mixology and wines from Baja California, sustainable seafood, personalized service, sharing a table with family and friends or making new friends.*






Extraordinariamente ubicado en la Marina de Cabo San Lucas
*Enviably located in the Cabo San Lucas Marina.*

# CONSEJO EDITORIAL




① Gabriel Fonseca Verdugo
② Cristina Rodríguez Bremer
③ Jesús Manuel Corral González
④ Fernando Azcona Lizárraga
⑤ Enrique Hambleton
⑥ Yandi Monardo
⑦ Oscar Ortiz García
⑧ Severino Gómez
Armando Figaredo
Ricardo Ampudia
Nubia Sarabia




## COLABORADORES

1 José Martín Olmos Ceseña
2 Laura Bueno
Fermín Reygadas Dahl
Elizabeth Acosta
Eligio Moisés Coronado
Estela Davis
Juan Melgar
Christine Wenzel
Rodrigo Bueno




EJECUTIVO Y FAMILIAR / FINDNEWROADS

VISÍTANOS Y SOLICITA TU PRUEBA DE MANEJO

WWW.CHEVROLETLAPAZ.COM.MX | /chevroletbcs

CHEVROLET

**CABO SAN LUCAS**
Carr. Transpeninsular Km. 3
Col. El Tezal C.P. 23477
Tel. (624) 173 9600

**SAN JOSÉ DEL CABO**
Blvd. Mauricio Castro (frente a Walmart)
Col. Jesus Castro Agundez
Tel. (624) 105 2433

**LA PAZ**
Bravo No. 1220 y Félix Ortega
Col. Centro C.P. 23000
Tel. (612) 122 3322

**CAMINO REAL**
Calzada Camino Real e/ Gil Morales
y Calle Índigo Local 2 Fracc. Camino Real
Tel. (612) 122 3322

Las fotografías mostradas son de carácter ilustrativo consulta especificaciones técnicas de Chevrolet Suburban con tu distribuidor autorizado Chevrolet.

# CONTENIDO







72








**Viajando** 16
Traveling
*Jesús Corral*

**La Entrevista** 22
Interview
*Larbi Dahrouch, Sebastien Agnes & Yoshiaki Akaike*

**Gabriel Fonseca** 30
Documentalista
*Documentarian*

**Chef Bueno** 38

**La Margarita** 42
*Christine Wenzel*

**Del Escritorio de Laura G. Bueno** 46
A story from the Desk of Laura G. Bueno

**Tierra Perfumada** 54
Scented Soil
*Dr. José Martín Olmos Ceseña*

**Leyenda** 66
*Legend*

# CONTENT


**Literatura Californiana**
Californian Literature 70

**Chorizos para La Cena**
Chorizos for Dinner 76
*Juan Melgar*

**Antecedentes de la Comida Regional de Baja California Sur** 84
The History of Regional Food
*Fermín Reygadas Dahl*

**Arte & Historia Misional** 96
Missionary Art & History
*Elizabeth Acosta*

**Las Recetas de Lucha** 100
The Recipes of Lucha
*Estela Davis*

**Destino Invitado** 106
Guest Destination
*Eligio Moisés Coronado*

**Pisando Firme** 112
*Stand Strong*









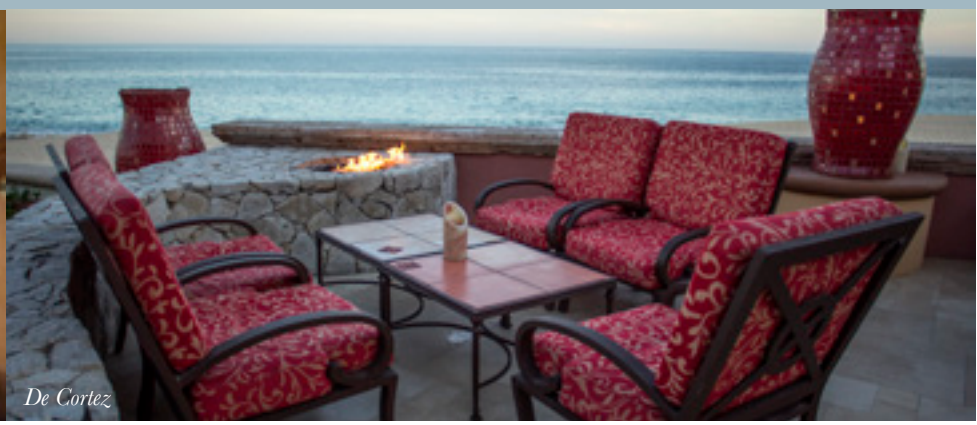




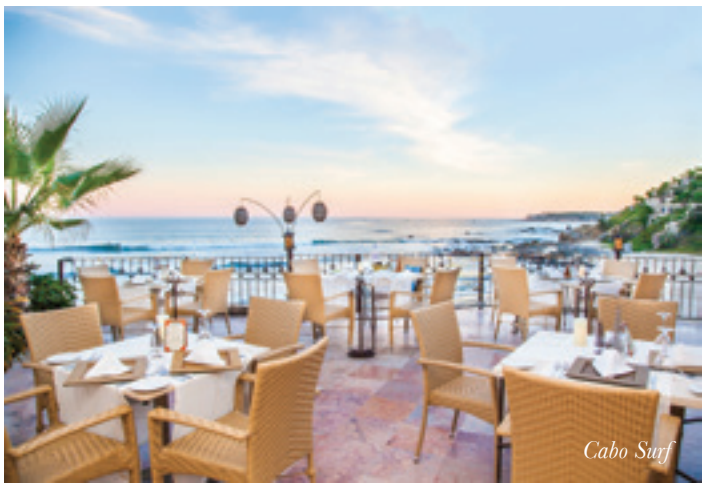
# VIAJANDO TRAVELING

Por Jesús Corral


La Pintada


De Cortez

*Para profundizar en el tema de gastronomía en Baja California Sur, es importante mirar hacia atrás para entender lo que ha sucedido en los últimos años.*


Cabo Surf

Las tres tribus principales de la península: cochimíes, guaycuras y pericúes eran nómadas, un tanto reservados y dedicados más a la cacería que a la agricultura o la pesca; los alimentos eran limitados debido al ambiente hostil, provenían de la recolección y la caza.

La llegada de los misioneros Jesuitas, Franciscanos y Dominicos causó una evolución en la comida. Las nuevas técnicas aprendidas por los nativos para la agricultura modificaron sus cosechas y cultivos. Con la mejora en la pesca obtuvieron diferentes especies y la dieta comenzó a cambiar sustancialmente.

***Los misioneros Jesuitas tuvieron una gran influencia en la alimentación sudcaliforniana. A ellos se debe el uso de ciertos condimentos y hierbas como perejil, ajo, azafrán, limón, cilantro, canela, clavo y orégano. La carne de res, venado, víbora, tortuga, tiburón, marlín, atún, sierra y mantarraya han sido ingredientes básicos por muchos años, no obstante, unos están ahora prohibidos por ser especies en peligro de extinción.***

**To delve into the theme of Baja California Sur gastronomy, it is important to look back in time to understand what has happened in recent years.**

*The three main tribes on the peninsula, the Cochimies, Guaycuras and Pericues, were nomads, somewhat reserved, and more dedicated to hunting than agriculture or fishing.*

*With the arrival of the Jesuit, Franciscan and Dominican missionaries came a big change in the variety of foods. Due to new crop techniques and products, and ways to take advantage of the incredible variety of marine species, the diet of Sudcalifornians began to substantially change.*

*Jesuit missionaries had a great impact on South Californian cuisine. They introduced spices and herbs such as parsley, garlic, saffron, lemon, coriander, cinnamon, cloves and oregano, basic ingredients in today's recipes. The cooking techniques were perfected and passed down from generation to generation. As a result, today's dishes are tasty delights.*



*Casa Dorada*

**Beef, venison, turtle, shark, marlin, tuna, manta ray and even snake have been main ingredients for years. However, some are now endangered species and cannot be harvested.**

*Different settlements, also called Yenecas, marinated these ingredients with fruit jellies, herbs and liqueurs. The mixture gave each area a distinctive cuisine and flavor, many of which are kept to this day in family recipes.*



*María Corona*



*Costa Baja*



*Cabo Surf*



*Hacienda Encantada*

En aquel tiempo, las diferentes rancherías, llamadas Yenecas, mezclaban estos ingredientes con jaleas de frutos, hierbas y licores. En cada zona se dio un sabor distintivo conservado en las recetas de familia. La mayoría son elementales en la sazón local transmitidos generación en generación. Como resultado, hay platillos que se conservan inclusive en estos días.

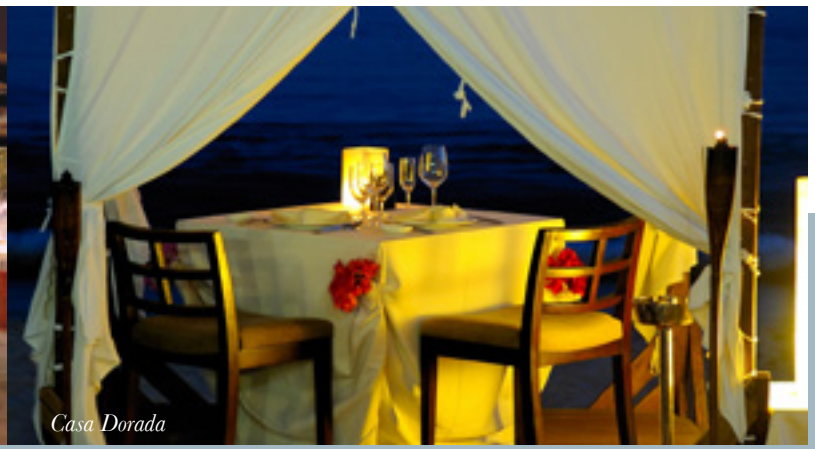
Otro factor esencial en el desarrollo gastronómico de la zona es el éxito turístico que se ha dado en los últimos 50 años, esto ha hecho posible que chefs fusionen platillos internacionales con productos y recetas locales. Esto ha llamado la atención de chefs de todas partes del mundo para establecerse en Los Cabos.

*Another important factor in the gastronomic development of this region is the tourism success that has occurred over the last 50 years. It has made possible to explore techniques from around the world and merging them with native recipes and has caught the attention of world-class chefs who have established themselves in this state.*

*The opening of new hotels has also resulted in a very interesting variety of restaurants and cuisines. Today, we can enjoy French, Italian, Portuguese, Japanese, Argentine and many other dishes, but most of all, great quality Mexican food. In some cases, different styles are dramatically combined to create culinary masterpieces.*



*El Mangle*



*Casa Dorada*





# UNIQUE LOCATION FACING THE BREATHTAKING SIGHTS OF THE SEA OF CORTEZ.

A contemporary grill, dedicated to preserve the integrity of every ingredient, offering a delicate selection of the highest quality in local and regional organic products, seafood, and the finest meat cuts with paramount freshness to deliver rich and exquisite flavors.

DE CORTEZ

Star Diamond Award

Sheraton Hacienda del Mar
GOLF & SPA RESORT
LOS CABOS

Open daily from 5:00 pm. to 10:30 pm
For reservations please call:
Concierge direct: (624) 1456113 or
145 8000 ext. 4087 (after 3pm)
www.decortezrestaurant.com/en/Reservations

tripadvisor

La apertura de nuevos hoteles también ha dado lugar a interesantes restaurantes. De tal suerte, que podemos encontrar cocina francesa, italiana, argentina y japonesa, sobre todo una gran calidad de comida mexicana. En varios establecimientos fusionan de manera espectacular estas diferentes cocinas y se consigue arte culinario con sabores únicos.

Algunos de los grandes placeres gastronómicos regionales de Baja California Sur son: la elaboración artesanal del dulce de mango en San Dionisio, la diversidad de recetas con pitahayas en Miraflores, el escabeche de marlín en La Paz, los ostiones de piedra en San Carlos, las famosas almejas tatemadas en Loreto o unos buenos taquitos de mantarraya y cochito asado en Mulegé, verdaderamente único... la variedad es enorme y la gama de sabores infinita.



*Romeo & Julieta*



*Cabo Surf*

*Some of the great gastronomic pleasures of Baja California Sur include artisanal mango candy made in San Dionisio, a variety of pitahaya recipes in Miraflores, marinated marlin in La Paz, stone oysters in San Carlos, the famous tatemadas clams in Loreto, tasty grilled stingray taquitos and the truly unique cochito in Mulege. The variety is enormous and so the infinite range of flavors.*

## ¿Le despierta el apetito? ¡Venga a Baja California Sur!

## Makes you hungry, does it not? Come to Baja California Sur.

Curiosamente, a la par de lo que ha venido sucediendo en el sur de la peninsula, más al norte, en el Valle de Guadalupe se establecen viñedos que le dan un toque mágico al maridaje de estos platillos. Vinos que en muchos casos tienen distribución exclusiva por su producción limitada.

Interestingly, at the same time as what has been happening in this area of the peninsula, vineyards in the Guadalupe Valley have produced wines that magically pair with these dishes. In many cases, low production means these wines are only to be found in this country.

# Enchanted Moments in Los Cabos...



## Los Riscos
MESQUITE GRILL

Experimentar el atardecer de Los Cabos y cenar bajo la luz de la luna a la orilla del acantilado, es lo que caracteriza a nuestro restaurante en Hacienda Encantada Resort & Spa. Deleita tu paladar con especialidades mexicanas al grill y disfruta de una espectacular experiencia culinaria.

*Dine under the moonlight and the cliffs that frame our terrace restaurant at Hacienda Encantada Resort & Spa. The gentle murmur of the sea and the waves crashing against the beach set a relaxing mood, while diners delight in our new Mexican specialties and enjoy an experience that is both one-of-a-kind and memorable.*

MEXICO GRAND HOTELS

Hacienda Encantada®
RESORT & SPA

www.haciendaencantada.com Reservations (624) 163 5550



Photo: ALFADOG by Eddie Arce

# LA ENTREVISTA
## INTERVIEW

Tuvimos la oportunidad de entrevistar a los 3 principales chefs de One & Only Palmilla: Larbi Dahrouch, Yoshiaki Akaike y Sebastion Agnes, quienes orquestan la gastronomía actual de esta leyenda que honra el lujo y exclusividad de Los Cabos.

Suviche, Seared y Agua by Larbi fueron la sede donde cada chef en muy interesante conversación nos describió el concepto y el sello distintivo del restaurante que está a su cargo; de igual forma nos permitieron conocer su trayectoria.

*We had the opportunity to interview Larbi Dahrouch, Sebastien Agnes and Yoshiaki Akaike, the three executive chefs at the legendary One & Only Palmilla, a place that honors the luxury and exclusivity of Los Cabos.*

*We engaged the chefs of Suviche, Seared and Agua by Larbi in a very interesting conversation where they described the concept behind each of the restaurants they manage and told us a little about the trajectory of their careers.*

Larbi llega a Los Cabos en el año 2003 contratado por Edward Stainer, precursor del turismo de lujo en este destino. Él nos comparte la satisfacción y el reto que representa en sus inicios trabajar con Edward, para quien lo principal es establecer los estándares más exclusivos.

"Crecí en una granja donde mi madre cultivaba todo, mi pensamiento entonces gira en torno a comida recién preparada, por esta razón siempre me he esforzado en encontrar los ingredientes de la mejor calidad para cocinar".

"Entre la variedad de platillos con carne, pollo, marisco, camarón y pescado, este último ingrediente y las almejas chocolatas son mis favoritos acompañados con verduras y sazonados con hierbas como la albahaca, el perejil, la sábila y la hoja santa".

"Agua by Larbi se moderniza con un diseño de ventanales transparentes para tener vistas increíbles del mar desde cualquier ángulo. Fusionando las especias de la cocina mediterránea y mexicana, la pesca del día es mi principal inspiración para crear platillos frescos y con mucho sabor".



# Larbi Dahrouch

**De origen marroquí,** estudia en Francia. A mediados de los años 70, se muda a América por invitación de Jean-Louis Palladin, chef francés a quien se le atribuye haber modernizado la cocina francesa en América.

***Originally from Morocco*** *Larbi studied in France. In the mid-70s he moved to America at the invitation of Jean-Louis Palladin, a French chef attributed for modernizing and enhancing French cooking in America.*

*Larbi arrived to Los Cabos in 2003, hired by Edward Stainer, a pioneer of luxury tourism in this destination. Larbi shared the rewards and the challenges that came from working with Edward, whose main objective was to establish the highest of standards.*

*"I grew up on a farm where my mother cultivated everything, which is why I have always endeavored to find the best quality ingredients for cooking."*

*"Amongst the variety of dishes of meat, chicken, seafood, shrimp and fish; the latter ingredient and the chocolate clams are my favorites, served with vegetables and seasoned with herbs like basil, parsley, aloe and Mexican pepper leaf."*

*"Agua by Larbi is modernized with a design of spacious windows showing incredible views of the sea from every angle. Merging spices from the Mediterranean and Mexican cuisine, the catch of the day is my main inspiration in creating fresh and flavorful dishes."*




Sebastien trabaja por tres años con el chef ganador de tres estrellas Michelin, Guy Savoy, más tarde bajo la tutela del afamado Alain Ducas. En 2006 es parte de la apertura de un hotel en Bora Bora, donde conoce a Jean Georges Vongerichten, ahora también chef titular de Seared.

"Seared es una experiencia de gran calidad desde el punto de la gastronomía pero también en el servicio por la atención a los detalles. El concepto de la cocina es preparar todo a la parrilla con selectos ingredientes. Contamos con 13 diferentes tipos de cortes finos y carnes, entre ellas la Wagyu traída de Japón que es tan suave como mantequilla".

"Algo que nos distingue son las ocho diversas salsas que servimos para acompañar los cortes, entre ellas mole, chipotle, chimichurri y bearnesa. En el menú tenemos otras opciones como langosta, pescados como el huachinango y atún de Hawái. En apoyo a la producción del destino las frutas y vegetales que utilizamos son de diferentes granjas orgánicas locales. ¿Mi platillo favorito? carpaccio de res con trufa."

# Sebastien Agnes

**Originario de Paris**. Desde pequeño apoya a su familia dedicada a la gastronomía. Siguiendo el ejemplo de su padre y tíos decide igualmente ser chef.

***Originally from Paris**, Sebastien grew up in a family dedicated to gastronomy. Following in the footsteps of his father and uncles, Sebastien also chose to become a chef.*

*"Something that sets us apart are the eight different sauces we serve to accompany the cuts of meat, including mole, chipotle, chimichurri and bearnaise. We also offer lobster and fish such as red snapper and tuna from Hawaii. To support local producers, we use fruits and vegetables from different organic farms. My favorite dish? The beef carpaccio with truffles."*

*Sebastien worked for three years with Guy Savoy, a three star Michelin awarded chef and later under the tutelage of the famed Alain Ducas. In 2006, Sebastien was part of the opening of a hotel in Bora Bora, where he met Jean Georges Vongerichten, the current executive chef of Seared.*

*"Seared is a high quality experience from a gastronomic point of view, but also in its service by the attention to detail. The concept of the kitchen is to prepare all the grilled dishes with selected ingredients. We have thirteen different types of fine cuts of steaks and meats including Wagyu brought directly from Japan that is like a smooth butter."*

Jean Georges escoge directamente de Japón al chef Yoshiaki para fusionar la cocina japonesa con un toque mexicano. Además, aplica técnicas propias de su país para servir la carne o pescado, un ejemplo es cocinarlos sobre una piedra caliente en la mesa.

"El nombre del restaurante surge por la gran variedad de ceviches y sushis fusión que preparamos. Aparte de la comida tradicional japonesa como maki, niguiri y diferentes estilos de pollo."

"Suviche es una expresión única, cuidamos que los productos como el Hamachi sean traídos de Japón para conservar el concepto único que nos distingue y haciendo honor a One & Only Palmilla".



# Yoshiaki Akaike

*Executive chef Jean Georges brought Yoshiak from Japan to create a fusion of Japanese cuisine with a Mexican flair. Yoshiaki applies techniques from his country such as cooking the meat or fish on a hot stone right at your table.*

*"The restaurant's name comes from the variety of ceviche and sushi fusion we prepare. We also serve traditional Japanese food, such as maki, nigiri and different styles of chicken."*

*"Suviche is a unique expression. We search for products like Hamachi that are brought directly from Japan. Going out of our way to find the highest quality ingredients distinguishes us from other dining establishments and is true to the concept of One & Only Palmilla."*









Así, Yoshiaki, Sebastien y Larbi nos guiaron a través de Suviche, Seared y Agua; nos comentaron también sobre diversas actividades que se están preparando para un futuro próximo como un festival de gastronomía con la presencia de Jean Georges Vongerichten, días de cocina con Larbi, comidas maridajes con degustación de vinos del Valle de Guadalupe y la elaboración de un menú a base de trufa.

Este desarrollo es un verdadero paraíso con amplias terrazas y espectaculares áreas frente al mar, con una privilegiada atención al detalle que logran a través de la selección de gente talentosa que hace realidad las más altas expectativas. Descubrimos que los directivos tienen como objetivo principal crear estándares de excelencia que concedan a sus visitantes una experiencia One & Only Palmilla.

*So Larbi, Sebastien and Yoshiaki guided us through Agua, Seared, and Suviche. They also commented on various events that are being planned in the near future, including a food festival attended by Jean Georges Vongerichten, cooking days with Larbi, food tastings with wine pairings from the Guadalupe Valley and planning a menu based on truffles.*

*One & Only Palmilla is a true paradise with large terraces, spectacular waterfront areas and an attention to detail that can only be achieved through the selection of talented people who are dedicated to meeting the highest of expectations. We found that a standard of excellence has been created here that provides visitors with a One & Only Palmilla experience.*

# WE LIVE TO CREATE DESIGNS THAT ARE:













Diaz de Luna
SIGNATURE

Fine interior design studio.

52 (624) 144 49 83 / 52 (624) 144 49 76

Plaza Paseo Los Arcos local B2 y B3 - Carretera Transpeninsular km 6.5
Cabo Bello, CP 23455 - Cabo San Lucas, B.C.S, México.




# Vive la Experiencia Pitahayas

Pitahayas es un ícono de la gastronomía mexicana en Los Cabos. Ha sido parte de la historia turística que ha posicionado este destino como uno de los favoritos y como una referencia de buena cocina a nivel internacional.

Desde su apertura en 1995, el Chef Volker Romeike ha estado a cargo de Pitahayas, ahora con 20 años de servicio. El nuevo estilo culinario "Mexican Asian" es una fusión en donde el Chef Volker se encarga de deleitar a los comensales que buscan probar sus originales recetas.

La impresionante palapa donde se ubica Pitahayas es una muestra extraordinaria de obra arquitectónica y artesanal situada justo enfrente del Mar de Cortés. Donde de repente se escuchan las olas del mar que te cautivan porque recuerdas que estás en un lugar mágico, un lugar donde los días son especiales para la playa y el sol, y las tardes para disfrutar de una cocina única en su sabor.



El restaurante cuenta con un menú de temporada primavera-verano y otro en invierno, ofreciéndote los mejores ingredientes locales que puedas llegar a saborear.

Si eres amante del vino, estás en el lugar indicado. La Cava de Santiago tiene la mejor selección de vinos en la ciudad. El servicio está a cargo de José Rojas, quien dirige un equipo profesional para brindar una experiencia única en el inolvidable y siempre exquisito, Pitahayas.

**Reconocimientos | *Awards***




**Sugerencias del Chef**
***The Chef Recommends***
Tuna nachos, won-ton, avocado mash, yuzu, cilantro, mild chili sauce, tofu

**Salad or Soup:** Seafood tortilla soup, sweet chili, guajillo, avocado, tofu, lumpia crisps, yuzu cream

**Main Dish:** Schewzan grilled new york steak, blue cheese tofu and pear crust, fried onion, balsamic demi

**Dessert:** Changos, brownie capeado de tempura con detalles de chocolate y helado de vainilla



# Live the Pitahayas Experience

*Pitahayas is an icon of Mexican cuisine in Los Cabos. It has been a part of tourism history and has helped to place Los Cabos as a favorite destination for fine cuisine worldwide.*

*Chef Volker Romeike has been in charge of Pitahayas since the establishment opened in 1995 and can now count 20 years of service. Chef Volker's Pacific Rim culinary style is an Mexican-Asian fusion. He delights diners who are looking to try the chef's original recipes.*

*The impressive palapa at Pitahayas is an extraordinary example of architecture and craftsmanship located close by the Sea of Cortez.*

*The waves that suddenly captivate your attention remind you that you're in a magical place, a place where the days are special for the beach and sun and evenings are special for a uniquely flavorful cuisine.*

*The restaurant offers a spring-summer menu and one for winter. Both feature the best local ingredients for guests to savor.*

*If you're a wine lover, you've come to the right place. La Cava de Santiago has the best wine list in town. The service is run by José Rojas, who heads a professional team that creates a unique and unforgettable experience that is always exquisitely Pitahayas.*







Sheraton Hacienda del Mar • Carretera Transpeninsular Km 10 • Cabo del Sol • Cabo San Lucas
Tel. (624) 145-8010 • www.pitahayas.com pitahayasrestaurant

# GABRIEL FONSECA

DOCUMENTALISTA | DOCUMENTARIAN



# Si son de Harina ni me las calientes!!!

## If they are flour tortillas, don't even heat them!

*"Mientras te cruja la tripa todo está como debe de estar, mientras tengas que comer estás mejor, pero si te toca la suerte de tener alguien que te haga la comida sabrosa entonces sí, dale muchas gracias a Dios".*
Decía el siempre sonriente Don Rogelio, quien era dueño de un pequeño restaurante a lado de la carretera en el pueblo de San Bartolo.

*"While it necessary that you eat and your belly becomes full, everything is as it should be. But if you are lucky enough to have someone who makes you tasty food, then give God many thanks,"* *said the ever-smiling Don Rogelio, who owns a small restaurant on the road to the village of San Bartolo.*





GABRIEL FONSECA

Con una plática siempre amena Don Rogelio era todo un espectáculo, ver como se paraba detrás de la barra y servía de golpe cinco cafés con leche de chiva recién ordeñada, diciendo: *"Café de talega con leche de la chiva lechera que no es una chiva cualquiera, pruébelo ahorita porque no hay hubiera"*. Inmediatamente en voz alta y de su ronco pecho recitaba el menú del día: *"Tengo burritos de machaca de res, de pescado y de mantarraya, pa' reponer fuerzas perdidas en la noche y empezar el día como nuevo, no traigo de venado porque ya no hay"*.

Estos tres tipos de burritos son los clásicos de la comida regional de la zona de Los Cabos. Tienen su origen con la llegada de la tortilla de harina, muy posiblemente del Estado de Sonora; y de la necesidad de contar con un alimento que pudiera resistir las altas temperaturas en las faenas de los campesinos como la carne seca hecha machaca.



*Talk was tasty and plentiful at the restaurant but the true show was how he stood behind the bar and served five coffees with fresh goat milk saying,* *"Talega coffee with milk from a goat, and not an ordinary goat. Try it right now because there will be none later."* *He immediately recited the menu of the day in a high, hoarse voice.* *"I have dried beef, fish and stingray burritos to replenish energy lost in the night and to start a new day. I did not bring deer because there aren't any."*



La machaca y las tortillas de harina son los platillos más populares de la cocina sudcaliforniana, se pueden degustar en burritos o por separado, acompañados de frijoles, queso parecido al queso panela llamado "chopito" y aguacate. Por supuesto para completar el desayuno una taza de café de talega bien caliente.

Otras anécdotas sobre el negocio de Don Rogelio relatan que si se daba cuenta que no abría apetito con los burritos, entonces probaba con la especialidad de la casa y decía: *"Si es usted de paladar fino y meramente conocedor, tengo empanadas de picadillo y también de frijol, pa' que vaya y cuente que aquí en San Bartolo comió las mejores del mundo, por grandotas y con sabor"*

*The three types of burritos are classical Los Cabos cuisine. Their origin came with the arrival of flour tortillas from across the sea, quite possibly from the State of Sonora. Hard working countrymen needed a food such as dried meat that could withstand the hot temperatures during the day.*

*The machacha meat and flour tortillas are the most popular dishes of South Californian cuisine. They can be enjoyed as burritos or separately and accompanied by beans, a cheese called "chopito" which is similar to panela, and avocado. Of course, a complete breakfast includes a good cup of hot Talega coffee.*

GABRIEL FONSECA



*Continuing with anecdotes about the business of Don Rogelio, when he realized burritos would not satisfy a customer's appetite, he tried the house specialty.* ***"If you have a knowledgeable palate, I have meat and bean empanadas. When you leave, you can say that for flavor and size, you ate the best empanadas in the world, right here in San Bartolo."***

*Empanadas are also a representative dish of Los Cabos and the State. The best are stuffed with a chopped cut of beef skirt steak, or suadero, and a special sweet bean. This dish is one of the oldest in this region and the residents of each rural area believe that the best are those cooked at home. Empanadas are the classic dish to eat while traveling.*

Las empanadas son también características de Los Cabos y del Estado. Las mejores son de picadillo, rellenas de un corte de res llamado aldilla, falda o suadero; y unas especiales de frijol dulce. Este platillo es uno de los más antiguos de esta región y los habitantes de cada zona rural presumen que las mejores siempre se cocinan en casa. Son el platillo clásico para comer durante un viaje.

Para cerrar la labor de venta, Don Rogelio regalaba muestras de cuadritos de jalea de mango montados en queso, los cuales eran un éxito y rápido se terminaban, lograba vender varias barras de este delicioso postre; ***"Y pa' que se endulce la vida, cerrar con broche de oro y pa' que vea que soy su amigo aquí le traigo la mejor y original jalea de mango de la sierra, la prueba una vez y va a querer hasta que se le hinche el ombligo".***

El mango llegó a estas tierras en la Nao de China proveniente de Filipinas. Los misioneros y colonizadores trajeron de España la elaboración de jaleas de frutas. Estas dos influencias llegaron para quedarse en la cocina regional pues el postre sudcaliforniano tradicional de la zona es la riquísima jalea de mango, un manjar irresistible sobre todo si está elaborada con mangos de la Sierra de la Laguna. Este postre se puede encontrar en las tiendas de dulces regionales en pueblos como Todos Santos o San Bartolo.

*To close the deal, Don Rogelio offered samples of mango jelly on slices of cheese. They were a big success because they were quickly finished. While trying to sell more of this delicious dessert, he said,* ***"As a finishing touch and for you to see that I'm a true friend, I bring you the best and original mango jelly from the mountains to sweeten your life. Taste it once and you will want to eat more until your belly is full."***





GABRIEL FONSECA

DOLPHIN DISCOVERY

# SWIM WITH DOLPHINS

AT SAN JOSE DEL CABO

NADO CON DELFINES EN SAN JOSÉ DEL CABO

THE ONLY **NATURAL ENVIRONMENT DOLPHIN HABITAT** IN LOS CABOS!

¡EL ÚNICO DELFINARIO EN AMBIENTES NATURALES EN LOS CABOS!



**THE ONLY DOLPHINARIUM WHERE YOU CAN SWIM WITH TWO DOLPHINS**

EL ÚNICO DELFINARIO DONDE PUEDES NADAR CON DOS DELFINES

**CALL CENTER:**

Los Cabos **52 (624) 1052954 / 64 / 84** • Toll-Free MEX **01 800 713 8862**
Toll-Free USA **1 866 393 5158** • Toll-Free CAN **1 866 793 1905**

LOS CABOS • CANCUN • RIVIERA MAYA • COZUMEL • COSTA MAYA • NUEVO VALLARTA
MEXICO CITY • ANGUILLA B.W.I. • TORTOLA B.V.I. • GRAND CAYMAN B.W.I.

DOLPHIN DISCOVERY

**www.dolphindiscovery.com**





la Isla

OCEAN DECK BAR & GRILL

ENJOY THE DOLPHIN VIEW WHILE YOU ARE EATING!

¡DISFRUTA DE LA VISTA A LOS DELFINES MIENTRAS COMES!

Don Rogelio despedía siempre agradeciendo a su comensales en voz alta: *"Panza llena corazón contento, si le gustó recomiende sino ni me miente, lo que si, que Dios los bendiga y que lleguen con bien a su destino".*

Vender comida representó para la gente local una derrama económica importante cuando alrededor del año 1970 se puso en funcionamiento la carretera San José del Cabo-La Paz. Atender a los viajeros es la razón por la cual la mayoría de los restaurantes se encuentran a la orilla de la carretera.

La cocina tradicional de Baja California Sur tiene gran cantidad de platillos riquísimos por descubrir. Desde aquellos a base de mariscos y de pescado propia de los puertos, los asados y preparaciones de los ranchos, hasta las recetas de principios del siglo XX, legado culinario de las generaciones llegadas de países europeos. En la actualidad algunos restaurantes reconocidos han integrado estos platillos a sus menús.



*The Nao of China brought mangoes to this land from the Philippines. Missionaries and settlers brought sweet dishes prepared with fruit jellies from Spain. These two influences came to stay in regional kitchens. The delicious mango jelly is the most traditional dessert of Los Cabos. It is an irresistible delicacy, especially if it is made with mangoes from the Sierra de la Laguna. This dessert can be found in the stores of towns such as Todos Santos or San Bartolo.*

*Don Rogelio said goodbye, loudly thanking his guests, "A full belly means a happy heart. If you like it, recommend it. If not, do not lie. God bless you and arrive safely at your destination."*

*Selling food became an important economic benefit for locals around 1970 when the San Jose del Cabo - La Paz highway began operation and the need arose to serve bus passengers and other travellers. It's for this reason most restaurants serving regional cuisine are located at the edge of the road.*

*The traditional cuisine of Baja California Sur has plenty of delicious recipes to discover. The recipes for seafood dishes and fresh fish from the marine areas and the roasted meats and other preparations from the ranches were imported from European countries and arrived here in the mid-nineteenth century. They influenced the early twentieth century kitchen and left a culinary legacy adopted by future generations. Today, renowned restaurants have integrated rich dishes of South Californian cuisine in their menus.*

**Gabriel Fonseca** es un narrador de historias. Tiene una empresa de comunicación visual de video y fotografía.

GabrielFonsecaV
GabrielFonsecaV
GabrielFonsecaV

**www.gabrielfonseca.mx**







GABRIEL FONSECA

# ¡ESTÁS A PUNTO DE DESCUBRIR NUESTRA EVOLUCIÓN...!

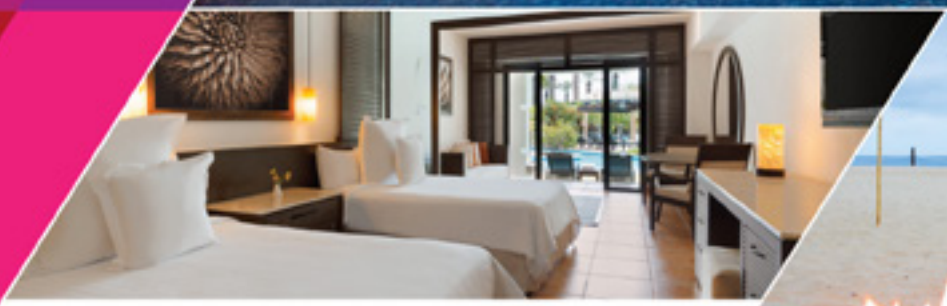
Con una inversión millonaria, te invitamos a que vivas una nueva experiencia en Hyatt Ziva Los Cabos. Ven y descubre lo que tenemos para ti:

- 591 Suites
- 3,270 m2 en Salones de Convenciones
- 5 Restaurantes de Especialidades y 2 Buffets
- Nuevo Coffee House y Deli de 24 Hrs.

¡Vive la Evolución *del* Todo Incluido!









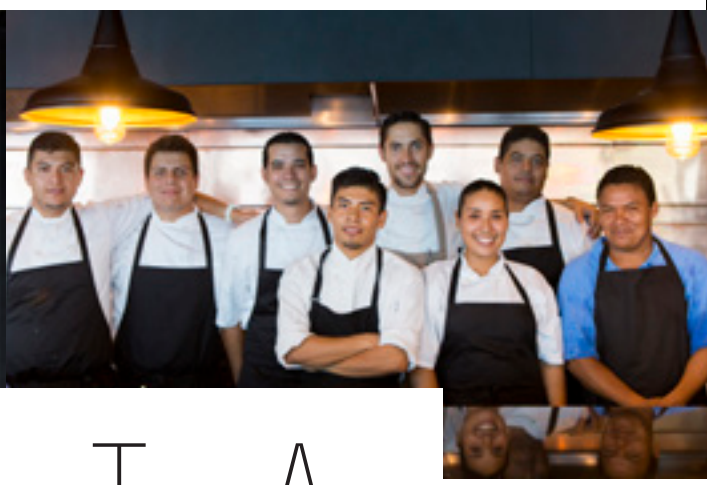
HYATT ZIVA
Los Cabos

**MÉXICO SIN COSTO:** 01.800.300.7867
*allinclusive.hyatt.com*
*www.playaresorts.com*

Playa Hotels & Resorts es el operador exclusivo para las marcas Hyatt ZivaTM y Hyatt ZilaraTM.
Todos los derechos reservados.

RESORT TODO INCLUIDO

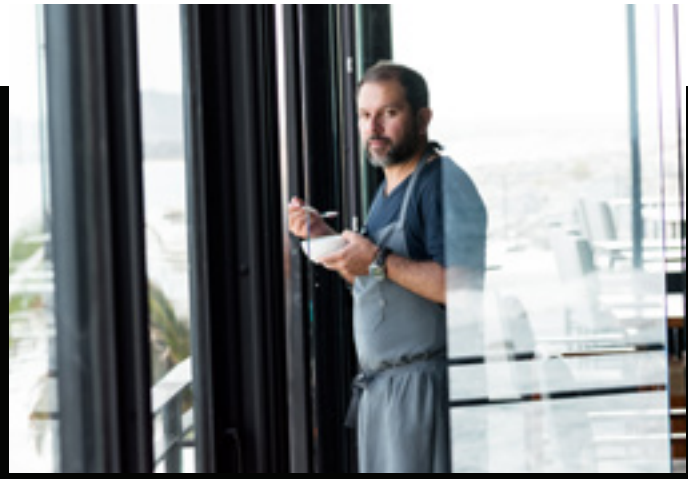


# M A N T A





"Los Cabos siempre ha sido uno de mis destinos favoritos. En términos de naturaleza, posee un entorno privilegiado: los paisajes que combinan el desierto con el mar me resultan fascinantes. Además, la ciudad ha adquirido importancia desde una perspectiva gastronómica. Por ello, cuando Javier Sánchez, arquitecto del hotel The Cape, me habló sobre la posibilidad de abrir un restaurante como parte de este proyecto, me interesó de inmediato."

## ENRIQUE OLVERA

Cuando el chef mexicano Enrique Olvera, propietario de los restaurantes Pujol en la Ciudad de México y de Cosme en Nueva York decidió llamar Manta a su nueva apertura en The Cape, primer hotel en México de la cadena Thompson Hotels, ubicado en Los Cabos, Baja California Sur, quiso destacar dos significados de esta palabra: el enorme pez que habita las aguas templadas de todo el mundo y el de lienzo, un pedazo de tela sobre el cual los pintores realizan sus obras. Así, Manta se plantea como un restaurante cuya propuesta se deriva de la oferta de ingredientes que ofrecen las costas del Pacífico: de allí vienen tanto los productos como la inspiración para elaborar sus platos. Al mismo tiempo, el restaurante busca generar una atmósfera reconfortante para los comensales, también, como una manta que proporciona abrigo.

A cargo del chef de cuisine mexicano Alexander Branch, la cocina de Manta ofrece una mezcla de técnicas y sabores de las gastronomías mexicana, japonesa y peruana. La carta incluye sashimi, tostadas, ceviches, causas, tacos, yakitori y anticucho, entre otros, preparados a base de almeja, camarón, ostión, pulpo, la pesca del día, verduras, res y pollo, todos ingredientes de la zona. Para maridarlos, el restaurante cuenta con mezcal, tequila y sake, además de numerosos cocteles y por supuesto, vino.

El espacio donde se encuentra Manta logra una ambientación cómoda y placentera gracias no sólo al entorno y la arquitectura, sino también al destacado trabajo en cuanto a diseño de interiores de Marisabel Gómez Vázquez. Destaca un lounge a cielo abierto con una imponente vista hacia las olas del Pacífico. Es notable, además, la atención que Olvera prodigó a cada detalle, como la elección de una vajilla de cerámica creada especialmente para Manta por el ceramista José Noé Suro en Guadalajara, Jalisco.

**El trabajo en equipo, la suma de destacados talentos de distintas disciplinas han dado como resultado un lugar extraordinario.**

*"Los Cabos has always been one of my favorite destinations. In terms of nature, it has a privileged environment: the landscapes that combine the desert to the sea I find fascinating. In addition, the city has gained importance from a gastronomic perspective. So when Javier Sanchez, architect of the hotel The Cape, told me about the possibility of opening a restaurant as part of this project, I was immediately interested. "*

*ENRIQUE OLVERA*

*Chef Enrique Olvera, owner of the renowned restaurant, Pujol in Mexico City as well as, Cosme in New York City has brought his distinct style to Los Cabos, Baja California Sur. His latest restaurant, which he has named, Manta, is located in The Cape, a boutique hotel that is the first in Mexico for the exclusive Thompson Hotel chain. Olvera says he chose the name Manta for this new restaurant because of the multiple meaning of the word: the huge fish that inhabits temperate waters throughout the world and a canvas, a piece of cloth on which the artists perform their work. So, Manta is presented as a restaurant whose proposal is derived from the supply of ingredients that the Pacific offers, from this emerge the products and the inspiration to prepare their dishes. At the same time, the restaurant seeks to create a comforting atmosphere for diners too, like a Manta, spanish word for blanket, that provides shelter.*

*Manta, run by Mexican chef de cuisine, Alexander Branch, offers a blend of Mexican, Japanese and Peruvian techniques and flavors. The menu includes clams, shrimp, oysters, octopus, catch of the day as well as beef and chicken. Further specialties are sashimi, tostadas, ceviches, causas, tacos, yakitori and anticucho (kebabs). To accompany the meal, Manta, serves mezcal, tequila and sake, numerous cocktails and wines selected to pair with the dishes.*

*The restaurant seeks to create a comfortable atmosphere for diners to enjoy. The open-air lounge with a breathtaking view of the arch, combined with the contemporary architectural lines, designed by Mexico City architect, Javier Sanchez are enhanced by the richly textured interior, designed by Marisabel Gomez Vazquez. It is notable also that Olvera lavished attention to every detail including the choice of ceramic tableware created especially for Manta by Jose Noe Suro in Guadalajara, Jalisco.*

***Teamwork, the sum of outstanding talents from different disciplines has resulted in an extraordinary place -- Manta.***

*The Cape, A Thompson Hotel • Carretera Transpeninsular Km. 5 • Misiones del Cabo • Cabo San Lucas, B.C.S.*
*Tel. (624) 163-0010 • mantainfo@thompsonhotels.com • www.mantarestaurant.com*













Chef Bueno

# Hola. Me llamo Rodrigo Bueno, mejor conocido como "Chef Bueno".

## Hello. My name is Rodrigo Bueno, better known as Chef Bueno

Soy originario de la Ciudad de México, pero de corazón sudcaliforniano. Les comparto que tendré a mi cargo una nueva sección en TENDENCIA El Arte de Viajar, en la cual estaré escribiendo historias con mucho sabor en las siguientes ediciones.

Mi experiencia en cocina comenzó muy joven cuando tuve la oportunidad de trabajar en un restaurante de hamburguesas. A los 16 años tomé clases de cocina japonesa, aprendizaje que reforcé al enseñar a otros, después inicié un negocio de sushi. Un año más tarde, trabajé en un restaurante japonés donde descubrí mi verdadera vocación, ser "chef".

Me mudé a la ciudad de Puebla para estudiar la carrera de chef en el Instituto Culinario de México. De regreso a mi ciudad natal, trabajé por cinco años en restaurantes de cocina mediterránea como Chef Ejecutivo. Durante ese tiempo, impartí clases de gastronomía en la Universidad Iberoamericana. Me gusta compartir mis conocimientos en esta profesión.

Después, viajé por Europa, Asia, África y El Caribe. Estudié cada cultura y descubrí el secreto detrás de sus sabores. En el 2006 llegué a Baja California Sur como Sous Chef del Hotel One & Only Palmilla por cinco años. El siguiente reto me estaba esperando en el Hotel Rancho Pescadero, ubicado entre Cabo San Lucas y Todos Santos, donde me desempeñé como Chef Ejecutivo por casi cuatro años.

En la actualidad trabajo en Club 96 y Villas del Mar, preparo desayunos con un concepto orgánico-campestre, cenas mexicanas en el Restaurante Luna y cenas asiáticas en el Restaurante Tashi. También ofrezco servicio de banquetes en las villas que son parte del club.

### ¿Cómo percibo la gastronomía en Baja California Sur ahora?

Creo que es el momento de un gran cambio para quienes queremos mostrar las recetas de Baja California Sur y de México. Chefs mexicanos y extranjeros estamos tratando de utilizar más ingredientes de todo el país. Tenemos el compromiso de exponer a los visitantes nuestra riqueza gastronómica a través de los sabores y colores de México. La tendencia es comer sano, orgánico, local y por supuesto, la sazón mexicana.

En los nueve años que tengo de residir en el Estado he aprendido sobre la cultura gastronómica y he valorado todo lo que nos brinda. El apoyo que obtenemos de los productores locales nos permite mostrar lo mejor de nuestras cocinas.

*I am originally from mainland Mexico but Southcalifornian at heart. I will be sharing stories full of tasty flavors in this new section of Tendencia Magazine throughout the year.*

*My cooking experience began when I was eight years old and worked as a cook at a burger restaurant. When I was 16 years old, I took Japanese cooking classes and learned how to make sushi. A year later, I went to work in a Japanese restaurant where I discovered my true vocation: "Chef."*

*I moved to the City of Puebla to study Culinary Arts at the Culinary Institute of Mexico. From there, I returned to Mexico City and worked for five years as the executive chef at Mediterranean restaurants. During these years, I also taught cooking at the Universidad Iberoamericana.*

*Traveling through Europe, Asia, Africa and the Caribbean has helped me discover and understand the flavors of different cultures. In 2006, I arrived in Baja California Sur and worked for five years as Sous Chef at the One & Only. From there, I worked in the Hotel Rancho Pescadero as Executive Chef for three and a half years.*

*I currently work at Club 96 and Villas del Mar managing breakfasts that feature an organic and healthy rural concept. I also prepare dinners at Luna a Mexican restaurant and Asian style cuisine at Tashi. On top of that, I offer catering service at the Villas Culinary experiences.*

### How do I perceive the gastronomy in Baja California Sur now compared to 2006?

*I feel it is time for a big change for those who want to offer and taste the real flavors of Baja California Sur and Mexico. Today, many Mexican and international chefs are trying to use more ingredients from the entire Mexican Republic. We are committed to educating visitors about the richness of our cuisine. Let's use what México has to offer and cook according to today's culinary trend. That is, of course, to eat healthy, organic, local and Mexican.*

*During the nine years I have been in Baja California Sur, I have learned a lot about local gastronomy and have valued what this land can give us. Let's support the local producers and highlight the best of our land in our kitchens.*

Cook with love and be proud of this land!
Thank you Tendencia.

www.chefbueno.wordpress.com



El chef Héctor Lucas tiene una trayectoria de 23 años dentro de la gastronomía. Ha destacado por la tradicional sazón mexicana que caracteriza a todos sus platillos, especialmente los preparados a base de mariscos que reflejan su herencia culinaria enriquecida con influencia de la cocina internacional.

Chef Hector Lucas *has a 23-year history in gastronomy. He is noted for the traditional Mexican flavors that characterize all his dishes, especially the seafood preparations that reflect his rich culinary heritage.*

La Roca International Cuisine está bajo la dirección de Chef Lucas, al lado de un equipo de colaboradores comprometidos con un alto estándar de servicio y enfocados en posicionarlo en la lista de los restaurantes favoritos de Los Cabos.

El menú está creado aprovechando la variedad de productos locales y frescos de cada temporada, condimentados con los ingredientes mexicanos más representativos; entre las especias utilizadas destacan el azafrán, hoja santa, epazote, orégano, albahaca y romero.

La Roca International Cuisine es una joya gastronómica escondida justo al final de la península, con una decoración casual donde la vista al majestuoso Océano Pacífico luce diferente en cada hora del día. Es un gran escenario para disfrutar de una puesta de sol desde el interior o en las terrazas. Además, le recomendamos revisar la carta de vinos elegidos cuidadosamente por el sommelier, Elmo Quiterio.

Situado en el Grand Solmar Land's End Spa & Resort, La Roca International Cuisine forma parte de la colección de hoteles y restaurantes de Solmar Hotels & Resorts, una empresa profundamente arraigada en Los Cabos.

*La Roca International Cuisine is under the direction of Chef Lucas. Both he and his team of committed assistants are dedicated to a high standard of service. They are focused on maintaining the restaurant's position on the list of favorites in Los Cabos.*

*The menu takes advantage of the variety of local, fresh seasonal produce. Representative Mexican ingredients are also used to enhance the flavors of the innovative dishes, including spices and herbs such as saffron, hoja santa, epazote, oregano, basil and rosemary.*

*La Roca is a gastronomic gem hidden at the very end of the Baja Peninsula. The décor is elegant but the atmosphere is casual and the view of the majestic Pacific Ocean looks different every hour of the day. It is the perfect setting to enjoy a sunset from inside or on the terrace. You are also encouraged to review the wine menu, carefully chosen by the sommelier, Elmo Quiterio.*

*Located in the Grand Solmar Land's End Resort & Spa, La Roca International Cuisine is part of the collection of hotels and restaurants of Solmar Hotels & Resorts, a company with deep roots in Los Cabos.*

*Av. Solmar No. 1A • Col. Centro • Cabo San Lucas, B.C.S.*
*Reservations (624) 144 2500 • Email: concierge.gsle@solmar.com*
*www.grandsolmar.com*





LAROCA
INTERNATIONAL CUISINE









Christine Wenzel

# La Margarita



## Baja California Sur enriquece uno de los más famosos cócteles del mundo

Hoy en día, las maneras de hacer una margarita son tan abundantes como las historias sobre el origen de esta bebida clásica.

Remontándonos al año 1930, los primeros cuentos de quién había inventado la mezcla apuntan a un irlandés que dirigía un bar en Tijuana para una dama pudiente llamada Margarita, quien invitaba a sus amigos a convivir. Los inicios de esta bebida pueden ser disputados, nunca su popularidad. Pocos cócteles han permanecido por tanto tiempo en el gusto del público y su origen en el tequila es sin lugar a dudas, muy mexicano.

La Margarita fue nombrada la "Bebida del Mes", en la edición de diciembre 1953 de la revista Esquire. Compartieron una receta de: 1 onza de tequila, una pizca de triple sec y jugo de media lima o limón, se vierte sobre hielo en un vaso bordeado de sal. Este método de preparación es la combinación perfecta de dulce, salado, ácido y amargo.

Controy, un licor de naranja mexicana, no triple sec, se utiliza en las margaritas de México. Hasta hace poco, este licor no se exportaba fuera de México, por lo que el triple sec o Cointreau aparecen en unas recetas y a veces un licor más caro, el Grand Marnier.

En Baja California Sur empleamos el licor de Damiana a veces en lugar de Controy, más a menudo como un ingrediente adicional. Cuando tome su primera margarita en este destino, podrá notar un sabor herbal ligero, una combinación de un toque de dulce y picante. Lo que usted prueba es la Damiana.

La Damiana es una planta que crece en forma silvestre en las colinas desérticas de la península. El licor tiene un potente y único sabor derivado de esta planta. Las hojas también se usan para hacer té, hay quienes aseguran sus prodigios como remedio desde tiempos remotos. La creencia más popular sustenta sus beneficios afrodisíacos.

Una vez que haya probado una de nuestras margaritas regionales, es probable que desee comprarlo para llevar a casa. La botella es fácil de encontrar, tiene la forma de una mujer embarazada, que simboliza sus poderes de fertilidad.





# *How Baja California Sur makes one of the world's most famous cocktails taste even better*

*The variety of ways to make a margarita is as plentiful as the number of stories about who invented the original classic recipe.*

*Dating back to the early 1930s, tales of who came up with the mixture range from an Irishman who ran a bar in Tijuana to a wealthy socialite named Margarita who served it to her friends. The beginnings of this drink may be disputed but its popularity is not. Few cocktails have sustained such longevity and its tequila roots are inarguably pure Mexican.*

*The Margarita was named the "Drink of the Month" in the December 1953 issue of Esquire magazine. The recipe called for one ounce of tequila, a dash of triple sec and the juice of half a lime or lemon, poured over ice into a salt-rimmed glass. This method of preparation has been called the perfect combination of sweet, salty, sour and bitter.*



*Controy, a Mexican orange liqueur, not triple sec, is used in Mexico's margaritas. Until recently, Controy was not exported out of Mexico, which is why triple sec or Cointreau and sometimes the more expensive liqueur, Grand Mariner, show up in recipes.*

*In Baja California Sur, we have another liqueur that is sometimes used in place of Controy, but most often splashed in as an additional ingredient. When you experience your first enhanced Baja margarita, you might notice a slight herbal taste with a combination of sweetness and spice. What you are tasting is Damiana liqueur.*

*Damiana is a shrub like plant that grows wild on the desert hills of the Peninsula. The flavorful and potent liqueur is not the only product derived from this unique plant. The leaves are also used to make tea and there are claims of herbal remedies predating written history. The most popular and sustained belief is the aphrodisiac benefits of the plant.*

*Once you have tried one of our regional margaritas with the Damiana liqueur, you will probably want to buy some to take home with you. The bottle is easy to find. It's the one shaped like a pregnant woman, symbolizing its fertility powers.*



CHRISTINE WENZEL

nicksan

exceeding your expectations!



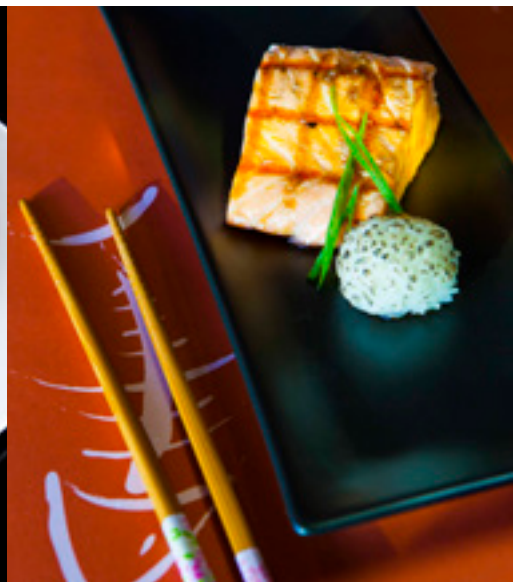

Exceder las expectativas del cliente es la misión de Nicksan desde su origen y lo ha logrado al perseverar con su grupo de colaboradores enfocado en la excelencia. Nicksan es definitivamente, uno de los restaurantes preferidos en Los Cabos.

*Exceeding customer expectations has been the mission of Nicksan since its inception. The restaurant has become a favorite in Los Cabos by maintaining a team focus on excellence.*











Las Tiendas de Palmilla local 116
San José del Cabo
Tel: (624) 144-6263
Grupo-Nicksan

Las salsas que utilizan para enriquecer los sabores del sushi y diferentes platillos son creaciones propias y un sello distintivo en el menú que resalta el ingrediente principal de Nicksan: el marisco local.

En Los Cabos hay dos locaciones de Nicksan, uno en el centro de Cabo San Lucas con un ambiente vanguardista que refleja la gente que le gusta visitarlo y un punto de reunión para grandes celebraciones o solo pasar un buen rato.

La segunda locación está dentro de Las Tiendas de Palmilla tiene un ambiente más casual elegante, acentuado perfectamente con el Champagne Bar Lounge que presenta una selección de música house o música jazz de octubre a junio.

*Sauces used to enrich the flavors of sushi and other dishes are created in-house and are the hallmark of a menu that highlights the main ingredient: local seafood.*

*There are two Nicksan locations. The first is in the center of Cabo San Lucas and features a modern environment that reflects the type of people who visit. Nicksan is the perfect meeting point for big celebrations or just to have a good time.*

*The location within Las Tiendas de Palmilla has a more casual but elegant atmosphere with a perfectly accented Champagne Lounge Bar where you can enjoy music, including jazz, from October to June.*

**A story from the desk of**
Un relato del escritorio de
*Laura G. Bueno*

lba@btlaw.com.mx

# SUCH A SMALL SUBSTANCE WITH SUCH AN ANCIENT HISTORY: SALT

Un ingrediente al alcance de la mayoría de las personas, un compuesto que viene desde que existe el hombre y que no solamente realza los sabores, sino que tiene propiedades medicinales, espirituales, políticas y económicas.

La sal es un mineral compuesto principalmente por dos elementos: sodio (Na) y cloruro (Cl). Se encuentra en gran abundancia en los océanos y en depósitos subterráneos que dejaron los mares o lagos primitivos después de evaporarse. Por lo tanto, la sal sólo puede obtenerse de esas aguas por medio de un proceso de evaporación o bien, mediante la minería en los yacimientos de rocas. Hay diversas variedades de sal e incluso colores, dependen del lugar de extracción y puede variar la calidad.

*Salt is a substance within reach of most people. It is a compound that has been in existence since man. It is an ingredient that not only enhances flavors, but has medicinal, spiritual, political and economic properties.*

*Salt is a mineral composed primarily of two elements: sodium (Na) and chloride (Cl). It is found in great abundance in the oceans and in underground deposits left by seas or primitive lakes. As a result, salt can only be obtained from water through an evaporation process or by mining rock deposits. There are different varieties of salt and even colors. Depending on the place of extraction, the quality can also vary.*






La vida en la tierra no sería posible sin sal, de hecho, cada uno de nosotros tenemos de 4 a 8 onzas de sal en el cuerpo. La sal nos ayuda a mantener el volumen normal de sangre, el balance correcto de agua en las células y tejidos; además, tiene un papel importante en la digestión de los alimentos, siendo esencial para que el corazón lata correctamente.

*Life on earth would not be possible without salt. In fact, every one of us has four to eight ounces of salt in our bodies. Salt is essential for the heart to beat properly, helps to maintain normal blood volume, maintains correct water balance in cells and tissues and also has an important role in the digestion of food.*



# UNA FRAGMENTO TAN PEQUEÑO CON UNA HISTORIA MILENARIA: LA SAL

Pueden faltar muchas cosas en una cocina, pero, no es de sorprenderse, que en todas haya sal. En la antigüedad, era tan valiosa como el oro, incluso se llegó a utilizar como medio de pago a los soldados en Roma; de ahí viene la palabra "salario" (salarium argentum). La sal ha marcado el camino de la historia mundial en sus distintas etapas, ha repercutido en la economía, política, tradiciones, cultura y forma de cocinar en las diferentes civilizaciones.

Inicialmente, no era un condimento como ahora lo conocemos; se usaba como conservador. Por medio de la observación, los chinos, entre otros, se dieron cuenta que la sal podía conservar un cuerpo inerte y sus propiedades curativas. Las grandes travesías transoceánicas no hubieran sido posibles sin la presencia de la preciada sal, pues ayudaba en la conservación de los alimentos evitando la propagación de bacterias por humedad. Podemos decir con certeza que las conquistas, los descubrimientos de tierras lejanas, como rutas de las especias y la división territorial del mundo no hubieran sido posibles sin la existencia de la sal.

Los antiguos egipcios utilizaban sal en sus ceremonias religiosas y en los procesos de momificación. La sal en la antigua Grecia se usaba para comprar esclavos, de ahí la frase, "Not worth his salt".

*Many things may be missing in a kitchen, but not surprisingly, salt. In ancient times, salt was as valuable as gold. It was even used as payment to soldiers in Rome. The word "salary" (salarium argentum) is derived from the word salt. Salt has led the way in world history at different times. It has affected economies, politics, traditions, culture and the way of cooking in different civilizations.*

*Initially, it was not a condiment. It was used rather as a preservative. Through observation, the Chinese, among others, realized that salt could preserve a dead body, food and also act as a cure. The great transoceanic voyages would not be possible without the presence of precious salt. It helped in the preservation of food and prevented the spread of bacteria through moisture.*

*We can certainly say that the discoveries of distant lands (such as spices routes) and the territorial division of the world would not have been possible without the existence of salt.*

*The ancient Egyptians used salt in their religious ceremonies and in the mummification process. Salt in ancient Greece was used to buy slaves, hence the phrase "Not worth his salt."*





Hay más de 30 referencias a la sal en la Sagrada Biblia. La esposa de Lot en el Antiguo Testamento se convirtió en un pilar de sal. En el Nuevo Testamento, Jesús se refirió a sus discípulos como "La Sal de la Tierra".

Otras religiones utilizan la sal para sus rituales. En el budismo, la sal ahuyenta a los espíritus malignos, por lo que antes de ingresar en un lugar ellos se rocían con sal los hombros, lo mismo después de asistir a un funeral. En Japón, los luchadores de Sumo esparcen sal en el ring para purificar el área. El Dalai Lama fue enterrado sentado en una cama de sal.

El 12 de marzo de 1930, Gandhi, inició la producción ilegal de sal por medio de la evaporación del agua de mar en la India, entonces la colonia británica, como una protesta no violenta en contra del monopolio y gravámenes en la producción de sal que ejercía Inglaterra en ese tiempo. Los ingleses se habían apropiado de la producción de sal. Después de un recorrido a pie de 390 kilómetros, Gandhi llegó a la costa del Océano Índico y recogió en sus manos un poco de sal. Su ejemplo fue seguido en el país, la gente empezó a evaporar agua y recoger la sal desafiando a los británicos, quienes no dejaban de tasar con altos impuestos este producto de necesidad básica e imposible de sustituir. Con el movimiento iniciado por la sal, India logra su independencia el 15 de agosto de 1947.

## TAN IMPORTANTE LA PRESENCIA DE LA SAL EN LA HISTORIA COMO EN LA COCINA.

*There are over 30 references to the word salt in the Holy Bible. Lot's wife in the Old Testament became a pillar of salt. In the New Testament, Jesus referred to his disciples as "the salt of the earth."*

*Other religions use salt in their rituals. In Buddhism, salt chases away evil spirits. Before entering a place, Buddhists dust their shoulders with salt after attending a funeral. In Japan, sumo wrestlers scatter salt to purify the ring area. The Dalai Lama was buried sitting on a bed of salt.*

*On March 12th 1930, Gandhi began the illegal production of salt by evaporating seawater in India, then a British colony. It was a nonviolent protest against the monopoly and levies on the production of salt exercised by England at the time. The English had taken over the production of salt. After a walking tour of nearly 250 miles, Gandhi arrived at the coast of the Indian Ocean and picked up a pinch of salt. His example was followed throughout the country. People began to evaporate water and collect the salt defying the British who had not failed to assess high taxes for this basic, irreplaceable product. With the movement that began with salt, India achieved independence on August 15, 1947.*

## THE PRESENCE OF SALT IS AS IMPORTANT IN HISTORY AS IT IS IN THE KITCHEN.



# SunRider

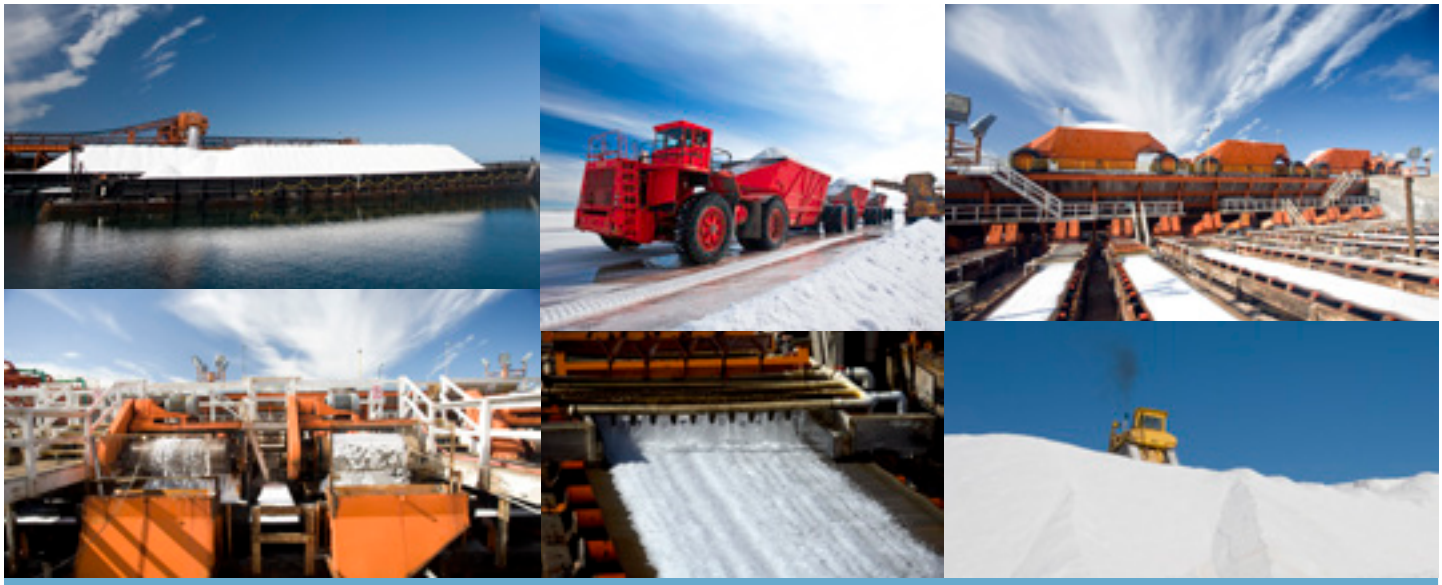
SNORKEL | SUNSET |
| WHALE WATCHING | PRIVATE



## GREAT VIEWS FUN TOURS
AND ALL YOU CAN EAT & DRINK

sunridertoursviajes info@sunrider.com Ph: 01152 (624) 240 8969

SunRider
LOS CABOS • LA PAZ



LA SALINA DE LA PENINSULA DE BAJA CALIFORNIA SUR QUE ABASTECE AL MUNDO DE SAL: Guerrero Negro – Paralelo 28º - Municipio de Mulegé

*THE SALT MINE IN BAJA CALIFORNIA SUR THAT SUPPLIES SALT TO THE WORLD: Guerrero Negro - Parallel 28 - Municipality of Mulege*

En el Estado de Baja California Sur, la laguna de Guerrero Negro, junto con la laguna Ojo de Liebre, al Sur, y la laguna Manuela, al Norte, forman el complejo llamado Ojo de Liebre dentro de la Bahía de Sebastián Vizcaíno.

La población de Guerrero Negro nació en 1954, cuando un visionario norteamericano de nombre Daniel Ludwig, decidió instalar ahí una salina para abastecer la demanda de sal de la costa oeste de los Estados Unidos de América.

La salina se instaló alrededor de la laguna costera Ojo de Liebre, aprovechando los salitrales del lugar, sin imaginarse que algún día la empresa, denominada Exportadora de Sal, S.A., de C.V. (ESSA), se convertiría en la salina más grande del mundo, con una producción de siete millones de toneladas de sal al año, que son exportadas a los principales centros de consumo de la cuenca del Pacífico, destacando Japón, Corea, Estados Unidos, Canadá, Taiwán y Nueva Zelanda.

El objeto social de (ESSA) es la producción y exportación de sal marina, para uso industrial y de mesa, obtenida mediante la evaporación solar del agua de mar.

En 1973, Ludwig vendió la empresa al gobierno mexicano y a la corporación Mitsubishi, en un 51% y 49% respectivamente, dando lugar a una historia de éxito que prevalece hasta la fecha. La empresa se ha distinguido no sólo por su crecimiento y su rentabilidad, sino también por el progreso de su planta de empleados.

Así que la próxima vez que pongas sal en un alimento, que saborees una bebida con sal o que tus labios sientan la salinidad del agua mientras nadas en el mar, recuerda la historia milenaria de este ingrediente y el proceso que pasó hasta llegar a tu mesa.

*In the state of Baja California Sur, the Guerrero Negro Lagoon, along with the Ojo de Liebre lagoon in the south and Manuela Lagoon to the north, forms the complex called Ojo de Liebre within the Sebastian Vizcaino Bay.*

*The settlement of Guerrero Negro began in 1954, when an American visionary by the name of Daniel Ludwig decided to satisfy the demand for salt in the United States of America.*

*The salt rimmed the shoreline of the Ojo de Liebre Lagoon. While taking advantage of the resource, he never imagined that one day the company called Exportadora de Sal, SA de CV (ESSA) would become the largest salt mine in the world. Seven million tons of salt per year were exported to the centers of consumption on the Pacific Rim, including Japan, Korea, USA, Canada, Taiwan and New Zealand.*

*ESSA's objective was the production and export of sea salt for industrial and home use through solar evaporation of seawater.*

*In 1973, Ludwig sold the company to the Mexican government and Mitsubishi Corporation, 51 percent and 49 percent respectively, resulting in a success story that remains to this day. The company is distinguished not only for its growth and profitability, but also for the treatment of the plant employees.*

*The next time you put salt in a food, taste a drink with salt or feel the salinity on your lips while swimming in the sea, remember the ancient history of this ingredient and the process it went through before arriving at your table.*



LAURA G. BUENO | WWW.BTLAW.COM.MX




## MARIA CORONA, WHERE THE CULINARY ART AND MEXICAN TALENT COME TOGETHER

This traditional restaurant opened its doors in 2009 as a tribute to our grandmother Maria Corona, born in Mexico City in 1917. The history of the Corona family is extremely interesting, dates from the time of the General Ramon Corona who, during the French intervention played a fundamental role in the fall of the Emperor Maximilian.

This restaurant is the guardian of the traditional techniques of mestizo cuisine, with flavors and recipes dating back to the times of the Mexican Independence until the beginning of the twentieth century. Looking for a way to support the Mexican talent and mix the art of painting with gastronomy, we are proud to present our first art exhibition, with the great work of Arturo Velazquez.



Arturo Vazquez Navarrete was born in Mexico City on November 6, 1953. He is a Mexican artist, an international stature that with his work recreates interpretive master ideas of the landscapes. His approach to the fantasy world and creative arts started since he was four years old.

He passes a very clean way of handling the oil and the spatula in high definition and solution of the drawings, his technical drawing is incisive and studied, in the everyday landscape exalts its sensitivity, letting the light illuminate his work, it infers to a commitment to nature where the flora consistently participates in valleys, prominent hills and mountains of broad perspective, atmospheres and incredible cacophony, their colorful subset some dynamic of clouds in strata or cumulonimbus and other gentle shades evoking a neo impressionism, this defines him as a painter of great plasticity landscape.

His extensive curriculum goes from exhibitions in Cuernavaca Morelos, where he now resides, the "Instituto Nacional de Bellas Artes" in Mexico City, murals in different parts around the world, exhibition in The Louvre Museum in Paris, France and the Vatican Collection in Italy. It is worth visiting Maria Corona restaurant and enjoy this wonderful exhibition where art, culture and tradition come together.

CRISTAL
CheckSafetyFirst

Call Center 143.11.11
callcenter@bajacantinagroup.com
www.bajacantinagroup.com

YouTube
Broadcast Yourself

Cuervo's House

La casa del Cuervo

Mexican Restaurant & Club



Open Monday-Sunday from
7:00am to 11:00pm
Piano Bar & Night Club
Thursday - Saturday
9:00pm to 4:00am

101 A Mijares Blvd. Downtown
San Jose del Cabo
Tel: (624) 142-5650
Cel: (624) 158-1310
(624) 128-3081

**cuervoshouse.com**
reservaciones@cuervoshouse.com



La pasión de la familia Cuervo por la industria de alimentos y bebidas data de generaciones. Hoy Jorge Cuervo sigue el camino de su padre, Don Malaquías Cuervo Rosales, quien inspirado en el profundo conocimiento de las auténticas recetas mexicanas lo introdujo a las artes culinarias. Jorge nos comparte un poco sobre este innovador Restaurante-Bar.

*The passion of the Cuervo family for the food and beverage industry goes back generations. Today, Jorge Cuervo follows in the path of his father, Don Malaquias Cuervo Rosales, who was inspired by the deep knowledge of his ancestors for authentic Mexican récipes. They introduced him to the culinary arts. Jorge shares a little about this innovative Restaurant-Bar.*





**Sea cual sea el horario en que nos visiten, todos se llevarán una experiencia en común, un momento muy especial de su viaje a México.**



***No matter what time you visit, you're sure to share one common experience, a very special memory from your trip to Mexico.***



***Where did the idea for Cuervo's House come from?***

*A love of service and the culinary arts is a family tradition. The combination of our heritage with cutting-edge lessons taught by great chefs like Charlie Trotters and Michelle Mustiere took us to where we are today. On the other hand, I have worked in the entertainment industry for 22 years, hence the quality of the entertainment section in our Club.*

***What inspired the menu at Cuervo's House?***

*The menu is based on traditional dishes that remind us of when our mother or grandmother cooked for us. At dinner, we present the haute-cuisine Mexican dishes of our chef Maricela Aranda based on traditional recipes. Chef Marricela has accomplished an avant-garde fusion of both techniques.*

***What would the experience be like when visiting Cuervo's House?***

*We are open 21 hours a day, so I can assure you that not everyone will have the same experience. Some may enjoy a nice, quiet breakfast. Others will prefer a rich snack while watching their favorite sport on TV. Those who visit us at dinner time will experience the authentic flavors of Mexico, enjoy pleasant live music and excellent entertainment in the piano bar.*





# TIERRA PERFUMADA
# SCENTED SOIL

*Dr. José Martín Olmos Ceseña*





## SABOR SUDCALIFORNIANO
## -SOUTH CALIFORNIAN TASTE-

Por aquellos años de 1700, en la Sierra de la Giganta, entre palmeras a orillas de un arroyo del Rancho San Javier, a 35 km de Loreto, se vivían acontecimientos que en la actualidad, cuando hablamos del buen comer, no debemos olvidar.

El padre Ugarte después de la misa, que celebraba y oían los indígenas, les distribuía el pozole a los que habían de trabajar, ya sea a quitar matorrales y piedras para preparar el terreno para la siembra o hacer represas y zanjas para regar la tierra... Ugarte no solo la hacía de arquitecto, sino de albañil, de carpintero y de todo. Con su ejemplo logró que estos antiguos pobladores se interesaran, puesto que era el primero en llevar y labrar las piedras que tanto se necesitó para edificar la misión, el primero en pisar el lodo, en cavar la tierra y ordenar los materiales... un caballero reducido a una vida pesada y trabajosa... criado entre las delicias de una casa opulenta y sepultado en una oscura y remota soledad, pero dispuesto a dar todo su ingenio sublime por más de 30 años. (parafraseando a Francisco Javier Clavijero).

Around the year 1700, in the Sierra de la Giganta, among palm trees on the banks of a stream in the San Javier ranch, about 20 miles from Loreto, events happened that cannot be forgotten when we speak today of good eating.

*After the mass was completed that was celebrated and heard by the Indians, Father Ugarte distributed pozole to those who had to work, either to remove bushes and stones to prepare the ground for planting or make dams and ditches to irrigate the land... Ugarte was not only the architect, but the builder, carpenter and everything else. Through his example, these ancient people became converts. He was the first to go and work the stones needed to build the mission, he was the first to step in the mud, digging the earth and ordering materials... a gentleman reduced to a heavy and laborious life... raised between the delights of an affluent home and buried in a dark and remote solitude, but willing to give all his sublime talent for more than 30 years. (Prahrasing Francisco Jacier Clavijero).*

*If you visit the town where this magnificent mission was built, you can see where those hills full of bushes and stones became well-cultivated fields. Where wheat, corn and various types of vegetables and fruit trees brought from Mexico were grown and where he planted a vineyard, the first on the peninsula.*



In San Javier, the excellent wine was served at all the masses that were celebrated in the missions, and the excess was sent to Spain. The harvest of wheat and corn, although not enough for consumption, help to cover the basic needs. In 1707, a general drought struck the northwest region. It was especially difficult in Sonora and Sinaloa. Father Ugarte wrote a letter to the prosecutor of Guadalajara dated June 9...



Si usted visita la población donde se edificó esta majestuosa misión, podrá corroborar como aquellas colinas llenas de matorrales y piedras, se transformaron en campos bien cultivados. En donde se sembró trigo, maíz, varias especies de hortalizas y legumbres; también plantó una viña, la primera que hubo en la península. Así mismo varias clases de árboles frutales traídos de alguna parte de México.

En San Javier se cosechó el excelente vino que servía para todas las misas que se oficiaban en las misiones, inclusive el sobrante se mandaba a la nueva España. La cosecha de trigo y maíz, aunque no bastante para el consumo servía para cubrir lo más necesario. En 1707 una sequía general asoló la región noroeste, en especial Sonora y Sinaloa. El padre Ugarte, un 9 de junio, le escribió una carta al fiscal de Guadalajara...

> "...Ya llevamos aquí dos meses de estar comiendo buen pan de trigo de nuestra cosecha juntamente con todos... al mismo tiempo que se mueren de hambre los pobres de Sonora y Sinaloa ¿Quién lo creyera?"

Hoy San Javier continúa con esa mítica historia, en su recorrido se observan todavía los canales que ideó y construyó el padre Ugarte con los antiguos pobladores. Éstos todavía son utilizados para regar los campos de siembra, trasladarse hasta el represo principal, lo que es más, buscar uno de los olivos antiguos que en años recientes están de pie, y que sus pobladores detallan tiene más de 150 años.

Al recorrer el poblado desde la entrada principal de la misión encontrará como los lugareños se dedican a la venta de ciertas comidas típicas, así como dulces y los famosos curtidos de aceitunas.

> "... We've been here two months, eating good bread from our harvest together with others... while the poor of Sonora and Sinaloa starve to death. Who would believe it?"

*Today in San Javier, the irrigation channels that Father Ugarte designed and built with the old settlers to water the fields can still be seen. On top of that, look for the old olive trees that are still standing. The inhabitants in the area say the trees have been there for more than 150 years.*

*When you walk through the village from the main entrance of the mission, you will see locals selling certain traditional dishes, sweets, and the famous seasoned olives.*



Esta comunidad, así como muchas otras que existen en la geografía sudcaliforniana, son un ejemplo de agricultura orgánica y que da origen con su cosecha a la gastronomía de esta península. En cualquier pueblo sudcaliforniano seguramente encontrará alimentos exquisitos que perfuman con su sabor la cocina regional, sabores como las empanadas, la machaca de res y pescado, la machaca de langosta, los burritos y los tamales; ingredientes que emanan de esta tierra desde hace más de 300 años y se cultivan en huertos. De allí a la cocina de las familias o de restaurantes de esta maravillosa zona turística.

Armando Trasviña Taylor, un buen sudcaliforniano en una de sus poesías publicó:

> Nace el tamal amarrado
> de una olla bien caliente,
> para el frijol custodiado
> por un champurrado ardiente.
> En su refugio de masa
> el tamal de hojas empaca
> aceituna, papa y pasa,
> pescuezo o pecho de vaca.

Hay otras comunidades en la tierra perfumada de Sudcalifornia que de igual forma como San Javier aportan elementos ricos a la gastronomía. San Ignacio, Mulegé y la Purísima son hermosos Oasis con producción natural de dátiles y su diversidad de productos como panes, pasteles y nieve.

*This community, as well as many others in the South Californian region, is an example of the type of natural farming that is known today as organic. Ingredients from organic farms can be found in the cuisine throughout the peninsula. In any South Californian town, you will surely find delicious dishes with the taste of regional ingredients, such as those found in empanadas, beef, fish and lobster dishes, machaca, burritos, and tamales. The ingredients emanating from this land have been grown in commercial and home gardens for more than 300 years. They are delivered from here to the kitchens of families or the exquisite restaurants of this wonderful land.*

*Armando Trasviña Taylor, a good South Californian, wrote in one of his poems in the Sudcalifornian Tamal:*

> The tamales are born tied
> from a hot pot,
> for the kidney beans
> guarded by an ardent champurrado.
> In this dough shelter
> the tamal leaf packs
> olives, potatoes and raisins,
> cow neck or chest.

*There are other communities in the perfumed land of Baja California Sur that offer many elements of rich cuisines. San Ignacio, Mulege and La Purisima are beautiful oases that produce dates and a diversity of products such as breads, cakes and nieves.*


7 Seas
SEAFOOD GRILLE


CABO SURF
Hotel & Spa
BEACHSIDE
BALDERRAMA
HOTEL COLLECTION




Picture taken at Toro, from left to right: Mariano (MBU), Chef Rogelio (Esquina), José Luis (Esquina), Chef César (Toro), Alberto (Toro), Pietro (DOC), César (Templo), Chef Andrés (Templo), Felipe (Esquina + MBU), Chef Apolinar (DOC).

***Bar Esquina, Templo grill+wok+bar y Doc Wine Bar*** le damos la bienvenida a Toro Latin Kitchen and Bar by Richard Sandoval. Posterior a su apertura a finales de Julio, Toro ha recibido una importante aceptación y apreciación por el mercado local y por el gran turismo que nos distingue como Destino. Como restauranteros locales, recomendamos ampliamente que visiten Toro Latin Kitchen and Bar y aquellos que ya tuvieron la oportunidad de ir una o más ocasiones, no dejen de regresar y seguir disfrutando de la innovación culinaria y de una ambientación única. Toro está ubicado en el reconocido complejo turístico del Grupo Inmobiliario Alhel, Punta Ballena Resort, casa del Hotel Esperanza.

---

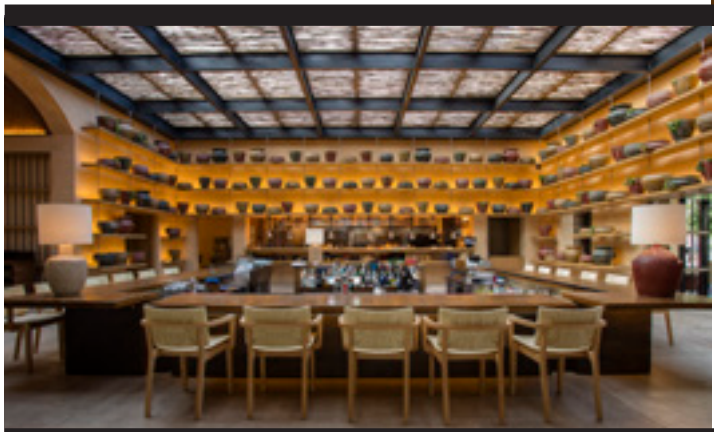
**Bar Esquina, Templo grill+wok+bar, and Doc Wine Bar** *welcome Toro Latin Kitchen and Bar by Richard Sandoval. Since its opening at the end of July, Toro has been well received and recognized by the residents and tourists who have made Los Cabos a world-class travel destination. As local restauranteurs, we highly recommend visiting Toro. People who've already had the opportunity to visit to Toro on one or more occasions, are invited to come back and enjoy the restaurant's culinary innovation and one unique ambience. Toro is located at Punta Ballena Resort an, "Alhel Group property", home to Esperanza Hotel.*

# *Latin Kitchen & Bar*

Gerente General: Alberto Ribeiro | Chef Ejecutivo: César Cervantes
Servicio de Cena: Lunes a Domingo | 5:00 p.m. a 12:00 a.m.
Reservaciones: +52 1 (624) 122 5288 | + 52 (624) 1043 806 | info@torocabo.com
www.richardsandoval.com/torocabo

El concepto de Toro viene del aclamado Chef y Restaurantero Richard Sandoval, reconocido como el "Padre de la cocina Mexicana moderna", quien cuenta con un repertorio internacional de más de 40 restaurantes inspirados en la cocina latinoamericana alrededor del mundo. En Toro, el Chef Cesar Cervantes fusiona magistralmente la comida latina, una de las más importantes en el mundo conocida por sus perfiles de sabor único, inspirándose particularmente dos ramas de la gastronomía andina: Nikkei, Japonesa-Peruana y Chifa, Chino-Peruana.

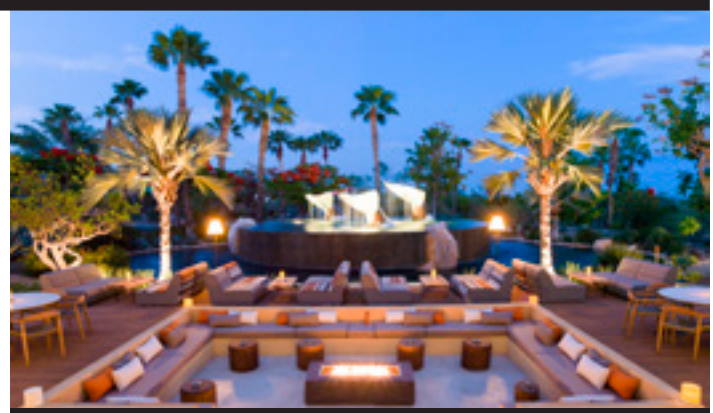




*The Toro concept comes from acclaimed chef and restaurateur Richard Sandoval, who is known as "the father of the modern Mexican kitchen" and has more than 40 restaurants inspired by Latin American cuisine throughout the world. At Toro, chef César Cervantes masterfully fuses Latin cuisine—known for its unique flavor profiles—with inspiration coming primarily from two branches of Andean gastronomy: Nikkei, Japanese-Peruvian and Chifa, Chinese-Peruvian.*

La coctelería de Toro juega con tendencias Latinas y vinos del Nuevo Mundo. El menú incluye pisco, cachaca, ron, tequila y mezcal junto con una extensa lista de vinos con substancial influencia mexicana, sake, cervezas elaboradas localmente y cocteles artesanales.

*The Toro cocktail menu, inspired by new world wines and Latin trends, includes pisco, cachaça, rum, tequila y mezcal, as well as an extensive selection of wines with a substantial Mexican influence. You will also find sake, locally brewed beers, and artisanal cocktails.*



Toro Latin Kitchen & Bar overlooks the beautiful Punta Ballena Resort setting.



"Estamos emocionados de abrir Toro en Cabo San Lucas porque el lugar engloba todo lo que nuestros visitantes locales y turistas estaban buscando – un espacio casual, agradable, con cocteles y comida deliciosa. También es muy emocionante trabajar con el chef Sandoval, quien cuenta con un gran prestigio a nivel mundial" Alberto Ribeiro, gerente general de Toro

*"We are excited to open Toro in Cabo San Lucas because the destination has everything our local visitors and tourists were looking for: a casual, inviting space with delicious cocktails and food. It's also very exciting to work with chef Sandoval, who has global acclaim."—Toro's general manager, Alberto Ribeiro.*

BAR esquina RESTAURANT

# *A Favorite Gathering Spot for Locals and Tourists in Cabo San Lucas*

Gerente General: Jose Luis Nuñez | Chef Ejecutivo: Rogelio García
Abierto: Lunes a Domingo | 7:00 a.m. a 12:00 a.m.
Reservaciones: +52 (624) 143 1890 | info@baresquina.com | www.baresquina.com



Reconocido por su ambiente vibrante, música en vivo y una excelente ubicación, Bar Esquina sigue evolucionando sus tendencias culinarias desde su cocina abierta. Para todo el tipo de ocasión, la barra de Esquina sigue siendo un atractivo social, eres bienvenido a cenar y degustar de una amplia selección de cocteles artesanales, vinos y destilados.

*Bar Esquina is known for its vibrant ambience, live music, excellent location, and an innovating menu prepared in its open kitchen. The bar area of Esquina is the perfect gathering spot, for all occasions: you're welcome to have dinner, sample the wide selection of artisanal cocktails, wines, and spirits.*





No dejes de visitarnos por las mañanas, Bar Esquina "To Go" ofrece una deliciosa selección de panadería hecha en casa diariamente, cafés, smoothies, jugos naturales y energéticos.

*Make sure to visit us in the mornings, Esquina's "To Go" bar offers a delicious selection of pastries baked in house daily, organic coffee, smoothies, natural juices, and energy drinks.*

TEMPLO
grill + wok + bar

# *"We Believe the More Vibrant you Eat, the More Vibrant you'll Be."*

Gerente General: César Castillo | Chef Ejecutivo: Andrés Bracamontes
Abierto: Lunes a Domingo | 3:00 p.m. a 12:00 a.m.
Reservaciones: +52(624) 143 6926 | info@templocabo.com | www.templocabo.com

La aventura culinaria de Templo ofrece platillos basados en tres métodos de cocción: parrilla tipo sudamericana, wok asiático y nuestro "saviche bar" (sashimi + ceviche) con influencias Japonesa y Peruana. El concepto Templo se basa en el apoyo al productor local por lo que se enriquece al utilizar ingredientes orgánicos de la región y de temporada, así mismo, mariscos y pescados del Océano Pacífico y Mar de Cortés, carnes de Sonora, categorías "Choice y Prime" con un perfil vanguardista respetando la sustentabilidad y en constante búsqueda por potenciar las propiedades del producto en sí.





*The culinary adventure at Templo offers dishes based on three cooking methods: South American grilling, Asian wok, and our "saviche bar" (sashimi + ceviche) with Japanese and Peruvian influences. Templo dedicated to supporting local purveyors, specializing in using seasonal, local organic ingredients, as well as seafood from the Pacific Ocean and Sea of Cortés, meat from Sonora "Choice" and "Prime" grade. Templo is on the forefront of sustainable cuisine and always looking to highlight the ingredients themselves.*

"Por la gran aceptación de Templo San Lucas, estamos muy emocionados en anunciar la apertura de Templo en el centro de San Jose del Cabo. ¡Espérelo pronto!" Mariano Takinami, socio y chef de Templo.

*"With the great reception Templo San Lucas has recieved, we're excited to announce the opening of Templo in downtown San José del Cabo. Stay tuned!"—Templo partner and chef Mariano Takinami.*



# *Authentic Italian*

Gerente General: Pietro Gioco | Chef Patrón: Apolinar Gómez Cambronero
Abierto: Lunes a Domingo | 3:00 p.m. a 12:00 a.m.
Reservaciones: +52 (624) 143 8500 | info@docmexico.com | www.DOCMexico.com



**"Denominazione di origine controllata"** por sus siglas DOC, ha sido garantía de autenticidad desde su fecha de apertura en 2009. Chef Polo y Pietro Gioco conjugaron una nueva oferta de platillos siguiendo las tradiciones italianas caseras presentadas con un estilo familiar. Con la reciente remodelación de DOC, nuestra salumeria ofrece una amplia selección quesos y embutidos italianos acompañados de tradicionales **"spuntini"**, aperitivos, adicional a las clásicas pastas con la misma personalidad gustativa de los últimos 6 años, acompañadas por una amplia selección de vinos italianos y mexicanos, los que pueden ser precedidos por un **"bassotto"**, coctelería presentada en vasos cortos.

*"Denominazione di origine controllata," or DOC for short, has been the epitome of authenticity since it opened in 2009. Chef Polo and Pietro Gioco offered new dishes prepared in a traditional Italian way and presented in a familiar style. With our recent renovation, we introduced a "salumeria" that offers a wide variety of cheeses and Italian sausages as well as traditional "spuntini", snacks. This is in addition to the ample selection of classic pastas we've been known for these last six years, as well as our robust selection of Italian and Mexican wines, which can be preceded by a "bassotto", cocktail served in a short glass.*



Cuatro lugares muy distintos entre sí para elegir en Cabo San Lucas. **TORO LATIN KITCHEN & BAR** Nuevo, gastronomía latina y una impresionante ambientación, **DOC Wine Bar** auténtico sabor italiano e íntimo, **TEMPLO grill+wok+bar**, parilla sudamericana con influencia asiática, **BAR ESQUINA**, gastrobar, ambiente y música en vivo.

*Four distinct places to choose from in Cabo San Lucas. The new **TORO LATIN KITCHEN & BAR**, latin cuisine, and a stunning setting. **DOC Wine Bar** authentic Italian flavor in an intimate space. **TEMPLO grill+wok+bar** South American grill with an Asian influence. **BAR ESQUINA** gastrobar, ambience, live music.*



*“Se ha comprobado que los cristales, al igual que nosotros, poseen una frecuencia propia debido a la composición única de sus moléculas, los campos electromagnéticos de las personas cambian cuando se les aproxima un mineral.”*

---

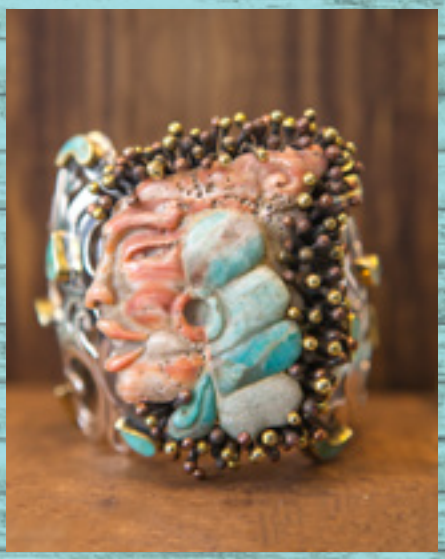
*"It has been found that crystals, like us, have a natural frequency due to the unique composition of its molecules, the electromagnetic fields of people change when they are approaching a mineral."*

*Indira*

jewelry collection

# INDIRA GEMS










Miguel Hidalgo 1, Downtown
San José del Cabo, B.C.S.
Tel. (624) 146-9228
Cel. (624) 138-1813

contact@jewelrydesignerscabo.com
www.jewelrydesignerscabo.com

# Don Manuel's



Con un amplio conocimiento en toda la cultura y gastronomía de México, adquirida por la oportunidad que tuvo de vivir en diversos estados, Yvan Mucharraz, Chef Ejecutivo de The Resort at Pedregal ha desarrollado una especial habilidad por resaltar los sabores y colores de la cocina mexicana.

Debido a que su padre se desempeñaba en la Armada de México, Yvan presentó un especial interés por la gastronomía y adquirió gran experiencia a su paso por distintos lugares de México, donde obtuvo el conocimiento para perfeccionar el arte culinario autóctono, al que pocos tienen acceso.

Desde joven fue influenciado por el trabajo de Yuri de Gortari Krauss y Edmundo Escamilla, investigadores y especialistas en gastronomía mexicana, quienes le enseñaron la importancia de los ingredientes y los sabores en la cocina de este país. Mientras que Thomas Keller lo instruyó en las técnicas culinarias por distintos restaurantes galardonados con estrellas Michelin. Los conocimientos adquiridos a lo largo de su trayectoria culinaria han convertido a Yvan en un referente de la cocina mexicana.

En el año 2012, maravillado por la frescura de los productos del mar y la abundancia de los alimentos provenientes de las granjas de Baja California Sur, decide establecerse en Los Cabos, donde meses después se integra al equipo de The Resort at Pedregal como Chef Ejecutivo de los cuatro restaurantes: Don Manuel's, El Farallón, Crudo y Beach Club.



Don Manuel's es un restaurante mexicano en donde los sabores son los protagonistas. Busca despertar la pasión por la cocina tradicional mexicana resaltando el colorido, las texturas y los aromas de los ingredientes que conforman cada uno de los platillos, entre los que se encuentran: Hamachi crudo con condimento de habanero, xnipec, rábano y cilantro; Tamal de panza de cerdo, huitlacoche, hoja santa, hongos silvestres y salsa de guajillo; Cabrilla rostizada con pudín de elote y vainilla, palomita de maíz, pepita tostada, elote tierno y emulsión de chipotle, y para finalizar un Marques de chocolate oscuro, agave azul ahumado, avellanas caramelizadas y helado de piloncillo.

**La disponibilidad de los productos y su frescura es lo que determina el cambio del menú.**






Photo: ALFADOG by Eddie Arce



The Resort At Pedregal, Camino del Mar #1, Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel. (624) 163-4300 • www.theresortatpedregal.com



Photo: ALFADOG by Eddie Arce



Photo: ALFADOG by Eddie Arce





*With extensive knowledge of the culture and cuisine of Mexico, acquired by living in different states, Yvan Mucharraz, Executive Chef of The Resort at Pedregal, has developed a special ability for highlighting the flavors and colors of Mexican dishes.*

*As a result of his father serving in the Navy of Mexico, Yvan developed a special interest in gastronomy and acquired considerable experience as he passed through the different parts of the country. Few people have enjoyed access to the type of knowledge Yvan had to improve the native cuisine.*

*At a young age, he was influenced by the work of Yuri de Gortari Krauss and Edmundo Escamilla, researchers and specialists in Mexican cuisine. They taught him the importance of ingredients and flavors in the kitchens of this country, while Thomas Keller instructed him in culinary techniques during his tenure in different Michelin-starred restaurants. The knowledge gained throughout his culinary career have made Yvan a benchmark of Mexican cuisine.*

*In 2012, fascinated by the freshness of the seafood and the abundance from farms in Baja California Sur, Yvan decided to settle in Los Cabos. Months later, he joined the staff of The Resort at Pedregal as Executive Chef of four restaurants: Don Manuel's, El Farallon, Crudo and Beach Club.*

*Don Manuel's is a Mexican restaurant where the flavors are the stars. Yvan seeks to awaken a passion for traditional Mexican food by highlighting the colors, textures and aromas of the ingredients that make up each of the dishes, including Hamichi Crudo, Xnipec, Habanero Chile Condiment, Red Radish, Hass Avocado; Pork Belly Tamal with Huitlacoche Purée, Roasted Cremini Mushrooms and Chile Guajillo Salsa; Roasted Sea Bass with Corn-Vanilla Pudding, Popcorn Powder, Pumpking seeds, yellow baby corn and Chipotle emulsion; and finally a Dark Chocolate Marquis, smoked Agave, Candied Hazelnuts and Piloncillo Ice Cream.*

***Menu choices depend on the availability and freshness of products.***




# Don Simón Avilez y LA LEYENDA DE LA DAMIANA

ELIGIO MOISÉS CORONADO

Adaptación de Eligio Moisés Coronado, Los apuntes históricos de Manuel Clemente Rojo sobre Baja California, La Paz, 1996, pág. 49.

Manuel Clemente Rojo Zavala, peruano que por diversas circunstancias obtuvo la jefatura política de Baja California Sur en el siglo XIX, dice en una serie notable de escritos sobre ambas entidades de la California mexicana, en relación a Don Simón Avilez:

"La persona de este nombre es una reliquia que se conserva desde los tiempos de la conquista. Se dicen tantas cosas de su fuerza, valor y larga vida, que degenera en lo fabuloso, cuando no hay necesidad de exagerar en lo más mínimo para considerar al señor Avilez como un hombre extraordinario que deja admirado a todos los que llegan a conocerlo.

Vive actualmente, 10 de febrero de 1859, en su Rancho El Refugio, seis leguas al sur del pueblo de Todos Santos. Según su aspecto parece que tuviera de 65 a 70 años, cuando mucho, claro que es mayor porque tiene hijos de su primer matrimonio que pasan de 20 años y parecen más viejos que él.

Don Simón Avilez dice que no entiende de años, ni fechas porque nunca aprendió a leer ni a escribir; la única cuenta del tiempo que ha llevado siempre es de la semana, y eso para no faltar a la obligación de oír su misa todos los domingos.

Quieren algunos atribuir su larga vida al uso de la damiana que acostumbra tomar diariamente como té en la mañana, endulzándolo con piloncillo en lugar de azúcar. Otros sacan de aquí mismo que la damiana tiene virtudes afrodisíacas porque Don Simón, ha sido viudo dos veces y ahora está casado con una mujer joven, teniendo hijos como si no fuera viejo. Dice que ese es todo su secreto porque, aparte de su té de damiana, todas las comidas y costumbres son las más comunes.

Por eso, de algunos años a esta parte, han comenzado a demandar esta planta desde varios puntos de la República y aun del extranjero. Hoy se exporta la damiana en enormes cantidades anualmente.

Sea como fuere, lo cierto es que Don Simón Avilez tiene hijos hasta de un año de edad de su última esposa y todos sus hijos se le parecen mucho en la cara, en el cuerpo y hasta en el modo de andar. Manuel Avilez asiste diariamente a la escuela de Todos Santos, tendrá seis años y es el vivo retrato de Don Simón Avilez."

Hay más noticias de Don Simón en los apuntes de Manuel Clemente Rojo Zavala, las más citadas son las que dedica exclusivamente a ponderar las virtudes excepcionales de nuestra damiana.

*Manuel Clemente Rojo Zavala, a Peruvian who for various reasons gained the political leadership of Baja California Sur in the nineteenth century. He had this to say in a remarkable series of writings on the Mexican Californias, in relation to Don Simon Avilez.*

*"The person with this name is a relic preserved from the time of the conquest. So much is said of his strength, courage and long life that it degenerates into the fantastic. Actually, there is no need to exaggerate in the least because Mr. Avilez is an extraordinary man who is truly admired by all who come to know him.*

*He currently (February 10, 1859) lives at his ranch El Refugio, six leagues south of the town of Todos Santos. According to his appearance, he seems to be 65 to 70 years of age, at best, but of course he is older because he has children from his first marriage who are over 20 years old and act older than he.*

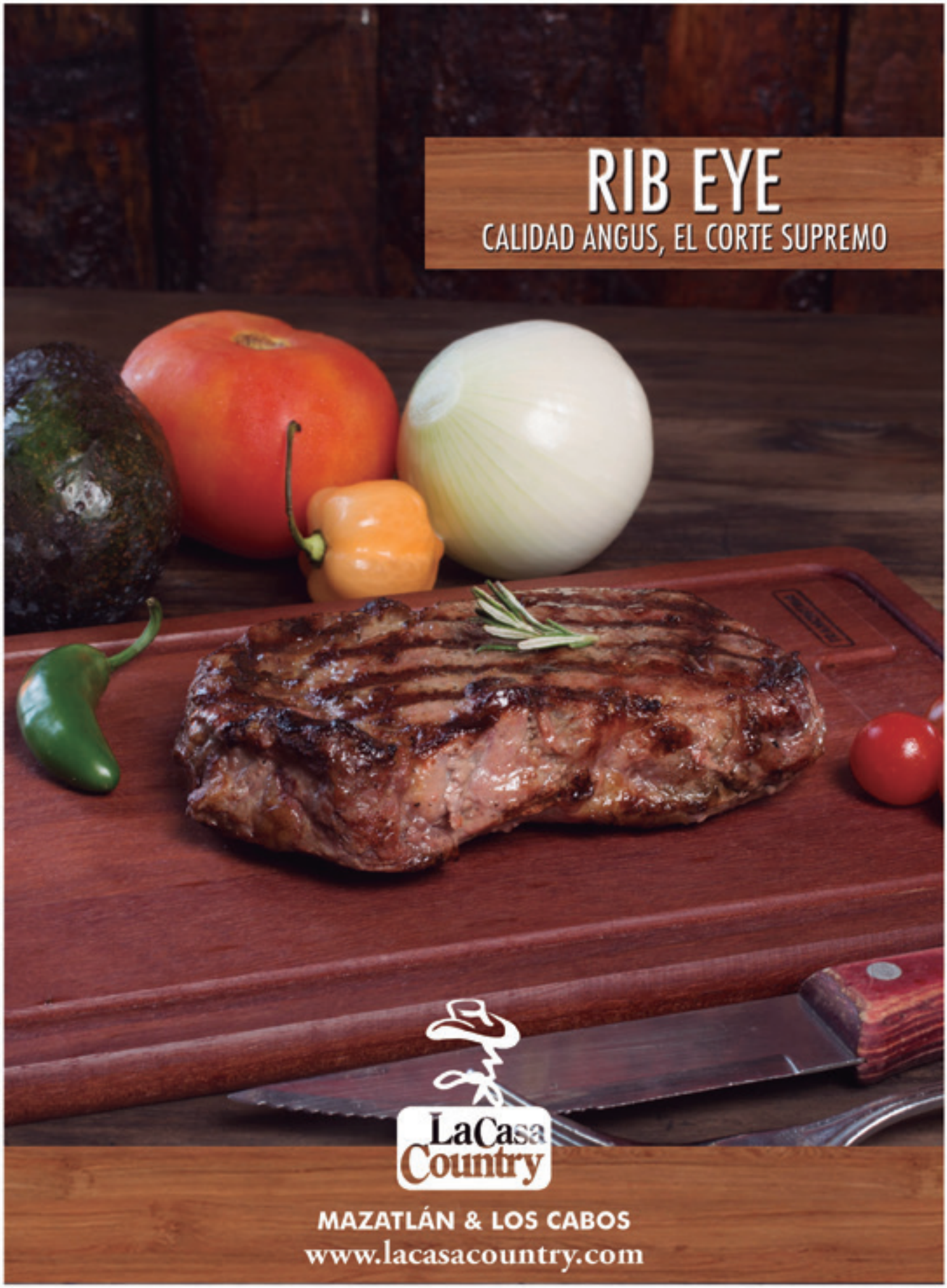
*Mr. Avilez says he does not understand age, or dates, because he never learned to read or write. The only account of the time that matters are the days of the week, and that, just so he does not miss attending mass every Sunday.*

*Some people want to attribute his long life to the use of the damiana that he takes daily as tea in the morning, sweetened with brown sugar. Others assume that the damiana has aphrodisiac qualities because Don Simon has been widowed twice and is now married to a young woman and having children as if he were not old. He says that there is really no secret because, apart from his damiana tea, all his meals and customs are as common as everyone elses in the country.*

*That is why, for some years now, this plant has been in demand all over the republic and even abroad. Today, in fact, damiana is exported in huge quantities every year.*

*Be that as it may, the fact is that Don Simon Avilez has even a one year old children. His last wife and all his children look very much alike in the face, their bodies and even their gait. Manuel Avilez attends school daily in Todos Santos. He is six years old and the spitting image of Don Simon Avilez."*

*There is more news about Don Simon in the notes of Mr. Rojo, but those above are devoted exclusively to the exceptional virtues our damiana.*


RIB EYE
CALIDAD ANGUS, EL CORTE SUPREMO
LaCasa
Country
MAZATLÁN & LOS CABOS
www.lacasacountry.com

# La Lupita
## TACO & MEZCAL

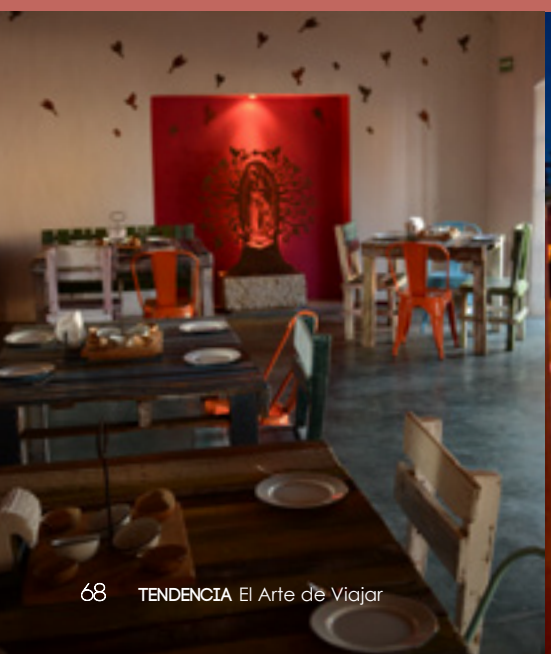
Calle José María Morelos • San José del Cabo • Tel: (624) 688-3926 /lalupitatacoymezcal



La Lupita Taco & Mezcal es un proyecto que logró concretarse un 12 de Diciembre, día de la virgen de Guadalupe, sellando la identidad 100% mexicana de este restaurante. Su principal objetivo es preservar la tradición gastronómica más conocida de México, comer unos buenos tacos dentro de un ambiente distintivo.

Al pastor, de pescado, de mariscos, de cochinita pibil, de barbacoa o vegetales, los ingredientes pueden ser tan variados como los productos de esta región, que además se complementan con ingredientes traídos de varios Estados del interior del país como: chapulines oaxaqueños, pipián, mole y tlayuda.

La Lupita Taco & Mezcal incorpora en la selección de mezcal más de 20 tipos de diversos lugares. La sugerencia es siempre acompañar los tacos con una bebida mexicana, podrá elegir entre algún vino de la región, cerveza artesanal o el legendario mezcal.









La Lupita Taco & Mezcal went from concept to reality on December 12th, on the day of the Virgin of Guadalupe. As a result, the identity of this 100% Mexican restaurant was established. La Lupita Taco & Mezcal mission is to preserve Mexico's most famous culinary tradition: enjoying good tacos in a distinctive environment.

You can have tacos al pastor, fish tacos, seafood tacos, of chocinita meat, barbecue or vegetables, the number of ingredients is as varied as the products of this region. They are complemented by several traditional ingredients such as Oaxacan grasshoppers, pipián, mole and tlayuda.

La Lupita Taco & Mezcal offers a selection of more than 20 different mezcals. The recommendation is to always accompany tacos with a Mexican drink. You can choose from regional wines, craft beer or the legendary mezcal.





LITERATURA

# CALIFORNIANA

*Californian Literature*






## Semblanza del Autor:

Beatriz Eugenia Macías Gómez es originaria de Ayutla, Jalisco. Desde temprana edad, sus intereses han sido la cocina, la pintura, la literatura y el trabajo social. Es autora de los cuentos: Princesa chimalhuacana, El préstamo de Rojas y El vagabundo, mismos que fueron incluidos en Queda la palabra, antología de escritores comundeños. Actualmente vive en Ciudad Constitución; trabaja en la elaboración de un recetario de cocina comundeña y otro de Jalisco.

## Semblanza del Libro:

Durante 8 años, como la búsqueda de un tesoro, de puerta en puerta, Beatriz recopila antiguas recetas transmitidas oralmente generación tras generación. Con una grabadora de voz y una cámara fotográfica surge Gastronomía de los Zafiros, compendio de 209 menús tradicionales y auténticos de la cocina sudcalifornia. Beatriz ha escrito de manera sencilla cada receta, éstas le animarán a probar sus habilidades en la cocina. No es un recetario más, sino una verdadera joya del arte culinario regional. "En el desierto nada se desperdicia".

## Portrait of the Author:

*Beatriz Eugenia Macías Gómez is originally from Ayutla, Jalisco. From a young age, her interests have been the kitchen, painting, literature, and social work. Beatriz is the author of the stories: Princesa Chimalhuacana, El prestamo de Rojas and El vagabundo, all of which are included in Queda la palabra, an anthology of comundeños authors. Beatriz currently lives in Ciudad Constitution and is working on a cookbook compilation as well as a cookbook of Jalisco cuisine.*

## Biographical Sketch Book:

*During eight years of a door-to-door treasure hunt, the author collected ancient recipes handed down orally from generation to generation. With a voice recorder and a camera, she created Gastronomy Sapphires, a compilation of 209 traditional and authentic recipes of South Californian cuisine. Beatriz has written simply and each recipe will encourage you to test your skills in the kitchen. This is not just another cookbook, but a real jewel of regional cuisines. "In the desert, nothing is wasted."*

# CADILLAC SRX 2016

## EL CADILLAC DE LOS CROSSOVERS



Pocos son capaces de innovar y seguir demostrando superioridad y poderío, por eso sólo **Cadillac SRX 2016** se corona como ícono entre los crossovers. Déjate envolver por un exclusivo interior que integra un quemacocos panorámico, mientras disfrutas el poder de su **motor 3.6 L con 308 caballos de fuerza** que supera en potencia a cualquiera de su categoría. Además, siente la confianza del exclusivo sistema **OnStar**® que te brinda servicios personalizados de navegación, emergencias y diagnóstico del vehículo.

**6 SERVICIOS** DE MANTENIMIENTO SIN COSTO[1]

PRECIO DESDE **$579,200**

**UN AÑO DE** SERVICIOS ONSTAR[2][3]

Manejo en compañía de OnStar | OnStar

GRUPO FELIX

cadillac.mx


• NOROESTE MOTORS SA DE CV
CARRETERA TRANSPENINSULAR KM 24.8, COLONIA CERRO COLORADO
SAN JOSE DEL CABO, LOS CABOS, BAJA CALIFORNIA SUR, C.P. 22400
PHONE: (624) 144 6700 | FAX (624) 144 6701



©Crédito para Cadillac SRX 2016. Previo de financiamiento aplicado con GM Financial de México, S.A. de C.V., SOFOM, E.R. (GM Financial) con un importe de 46.0% sobre un precio de $579,200 Pesos, a un plazo de 60 meses. Tasa anual fija del 13.29% y CAT del 16.80% para fines informativos y de comparación. Para mayor información sobre los planes de financiamiento, requisitos de contratación y condiciones con GM Financial, consulta www.gmfinancial.com.mx. Vigencia del 01 de octubre al 02 de noviembre 2015. No aplica con otras promociones. Consulta modalidades, términos y condiciones en cadillac.mx o con tu Distribuidor Autorizado Cadillac. Para mayores informes llama al Centro de Atención a Clientes al 53 29 0801 o Lada sin costo al 01800 466 0801. [1] Servicios de mantenimiento básicos para los todos los vehículos participantes en esta promoción y equipados cabalmente por el programa Cadillac Smart 2016. No aplica con otras promociones consulta modalidades, términos y condiciones en cadillac.mx o con tu Distribuidor Autorizado Cadillac. [2] Consulta planes de contratación, términos y condiciones y avisos de privacidad en www.onstar.com.mx. ®[3] R. S. U. ONSTAR DE MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V., Av. Ejército Nacional No.843, Col. Granada C.P. 11520 México D.F., 2017. No aplica con otras promociones consulta modalidades, términos y condiciones en cadillac.mx o con tu Distribuidor Autorizado Cadillac. Para mayores informes llama al Centro de Atención a Clientes al 53 29 0801 o Lada sin costo al 01800 466 0801. Las marcas Cadillac® SRX® así como sus respectivos logotipos y avisos comerciales son propiedad de General Motors, LLC y General Motors de México, S. de R.L. de C.V. es su licenciataria autorizada en los Estados Unidos Mexicanos.

# Casa Don Rodrigo

Blvd. Mijares #29 • Centro Histórico • San José del Cabo
Horario: Lunes a Sádado 10am a 12pm
Tel: (624) 142-0418
www.dvuratcasadonrodrigo.com
/DVUR at Casa Don Rodrigo



En una hermosa casa antigua construida en 1907 se ubica Casa Don Rodrigo en el centro de San José del Cabo a pocos metros de la plaza principal. Los detalles en la decoración conservan parte de la herencia familiar de Don Rodrigo Aragón, que dan un toque bohemio y vintage al lugar.

Acondicionado con cuatro áreas para crear un ambiente distinto, cuenta con el tradicional Sport Bar, un relajado Wine Bar, "Dvur" el acogedor jardín mexicano y un ecléctico salón privado dentro de la Cava.

El concepto de cocina es completamente orgánico. Cuatro generaciones han trabajado el rancho ganadero familiar, las verduras, condimentos y materia prima se transportar de allí a la cocina de Casa Don Rodrigo.

El menú fue creado con las ideas del equipo de Casa Don Rodrigo, inspirando en platillos locales fusionados con las recetas internacionales más tradicionales.

La Cava de Casa Don Rodrigo cuenta con alrededor de 300 etiquetas de vinos entre argentinos, chilenos, europeos, mexicanos y californianos para crear un perfecto maridaje con el platillo elegido.

Sirve una exclusiva tabla de quesos que se producen en el Rancho Casas Viejas en San Miguelito, también propiedad de la familia Aragón. Empleando una cuidadosa técnica artesanal la variedad de quesos van desde los frescos hasta los añejados de 3 a 6 meses. Ideal para acompañar con un buen vino.

**Menú Degustación 4 tiempos:**
Tabla de quesos regionales hechos y añejados
en casa por la familia Aragón
Pulpos al ajillo, la especialidad de la casa
Pesca del dia en salsa de mango de nuestra propia huerta.
Flan casero, la receta de la abuela










The restaurant Casa Don Rodrigo is located in a beautiful antique house built in 1907 and just a few feet from the main square in downtown San Jose del Cabo. The details in the decorations have preserved part of the Don Rodrigo Aragon family heritage and give the building a vintage bohemian feel.

There are four different areas in the restaurant and each has its own ambiance. There's the traditional Sport Bar, a relaxed Wine Bar, the "Dvur" cozy garden and an eclectic Mexican private room inside the Wine Cellar.

The cooking concept is completely organic. Four generations have worked the family cattle ranch and farm. Spices and fresh produce from the farm are transported to the kitchen of Casa Don Rodrigo.

The kitchen team at Casa Don Rodrigo creates the menu. The team members prepare inspired local dishes fused with traditional international recipes.

The Wine Cellar has about 300 labels, including wines from Argentina, Chile, Europe, Mexico and California. The variety of wines means there is a perfect pairing for any dish.

Casa Don Rodrigo serves an exclusive selection of cheeses produced in Casas Viejas Ranch, located in San Miguelito and also a property of the Aragon Family. Using artisanal techniques, the variety of cheeses range from fresh to aged for three to six months. A good wine is the ideal accompaniment.

**Four Course Tasting Menu:**
Homemade regional and aged cheeses made by the Aragon family
Octopus with garlic; the specialty of the house
Catch of the day in a mango sauce grown in our own garden
Homemade Flan; grandma's recipe





1

La Santeña
RESTAURANTE • CANTINA

Tel. (612) 145-0590
/casatota
hotelcasatota.com/restaurant




2

Fonda El Zaguán
Restaurant & Bar

Tel. (612) 145-0485
/Fonda-El Zaguan
www.fondaelzaguan.com




3

Los Adobes
de Todos Santos

Tel. (612) 145-0203
/LosAdobesDeTodosSantos
www.losadobesdetodossantos.com




# TODOS SANTOS

PUEBLOS MÁGICOS



4

La Coronela
Restarante

Tel. (612) 145-0525
/hotelcaliforniabaja.com



5

SANTO VINO
Eclectic Bistro & Wine Bar

Tel. (612) 145-0792
/SantoVinoatTheHotelCalifornia
www.hotelcaliforniabaja.com



6

Londis
Gallery & Restaurant

www.landis.mx
/Landis-Restaurant
Tel. (612) 145-0130



# CHORIZOS PARA LA CENA *Chorizos for Dinner*






JUAN MELGAR

El menú en una fonda de pueblo a principios de los años 60 se ha quedado guardado con todos sus detalles en el lugar del cerebro que alberga mis recuerdos. Viaje conmigo en la máquina del tiempo al Todos Santos de medio siglo atrás:

*Every detail of an early 1960's menu from a village inn has been saved in that place of the brain that houses my memories. Travel with me in my cerebral time machine to Todos Santos half a century ago.*

Una compañía de teatro experimental conformada por jóvenes estudiantes de La Paz acaba de presentar en el Teatro Márquez de León, A ninguna de las tres, de Fernando de Rojas.

Néstor Agúndez, promotor cultural incansable, invita a los actores la cena en el único lugar del pueblo "donde dan de comer". Algo se fríe en la cocina que a todos trae fascinados y tras la espera que parece eterna, van saliendo los platos al comedor: una colina de colorados frijoles refritos yace en cada plato junto a dos gordezuelos, cortos y brillantes chorizos de puerco y una tajada de queso de apoyo oreado. El conjunto habrá de acompañarse con tortillas de harina de trigo amasadas con requesón y se beberá café colado vaporoso, negro. ¿Postre? Guayabate sin pisca de semillas y queso fresco de cabra.

El recuerdo de aquella noche en ese Todos Santos que era ya mágico sin decreto alguno, me hace evocar no sólo la convivencia grata y la conversación con los pares, sino los sabores y olores en la grasa de puerco, la pasta sedosa de los frijoles refritos con mantequilla, el aroma penetrante del café de talega y la diferenciada suavidad en el regusto de los quesos rancheros.

Hay un sabor de eternidad en aquella sencillez.

*An experimental theater company formed by young students from La Paz performed To None Of The Three by Fernando de Rojas at the Marquez de Leon theater.*

*Nestor Agondez, a tireless promoter of culture, invited the actors to dinner at the only place in the village "where they serve something." Something was cooking in the kitchen and it fascinated everyone. After waiting for what seemed an eternity, the dishes were brought to the dining room. There was a mountain of refried red beans on each plate with two plump pork chorizo sausages and a slice of apoyo cheese. The dish was accompanied by flour tortillas and butter and steaming black coffee. Dessert? Guava jelly with no hint of seeds and fresh goat cheese.*

*In my memory, that night in Todos Santos was magical. I not only remembered the pleasant company and conversations, but also the flavors and aromas of the pork, the silky refried beans, the tortillas with butter, the pungent aroma of the talega coffee and the softness and taste of the ranch cheese.*

*There is a taste of eternity in that simplicity.*




*Legendary*

www.hotelcaliforniabaja.com

Colorful Cozy Rooms | Mexiterranean Dining | Eclectic Shopping

info@hotelcaliforniabaja.com (612) 145 0525

1

BAJA PIRATES

Tel: (612) 125-5914
bajapiratesoflapaz.com
BajaPirates

We are the largest most modern fleet of fishing boats in La Paz.

*Somos la flota de pesca más grande y moderna en la paz.*

2

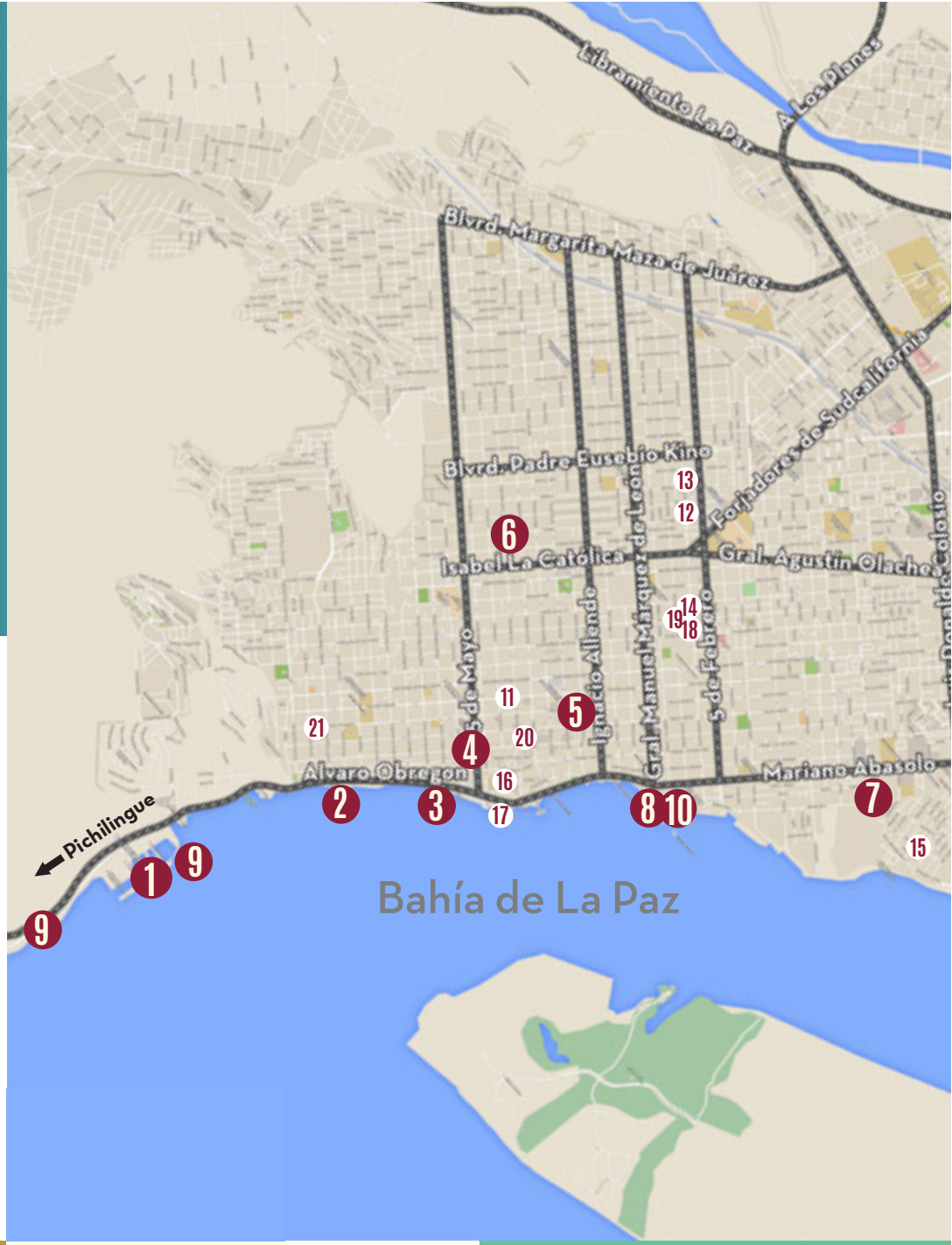
Las Brisas del Mar

Tel. (612) 123-5055
lasbrisasrestaurante@gmail.com
Las Nuevas Brisas del mar

The place of meat and seafood since 1964. Peaceful meeting place of tradition with good food and great view of the bay of La Paz.

*El lugar de carnes y mariscos desde 1964. Apacible lugar de reunión con buena comida de tradición y excelente vista a la Bahía de La Paz.*

Martes a Sábado 8:00 a 22:00
Lunes solo desayunos/Domingo solo comidas




3

ichiban
Sushi Bar and Asian Cuisine

Tel. (612) 128-2888
administración@ichibanlapaz.com
Ichiban Sushi Bar Ichiban Restaurant

Japanese restaurant, the best place for lunch or dinner, bar and TV for all sporting events. Specialties: Sushi, Teriyaki, Salads, Ramen, Nigiris, Gyosa.

*Restaurante de comida japonesa, el mejor lugar para comer o cenar, bar y tv para todos los eventos deportivos. Especialidades: Sushi, teriyaki, Ensaladas, Ramen, Nigiris, Gyosa.*
Lunes a Domingo 13:00 a 00:00

4

NOMADA
Organics & Gourmet

Tel. (612) 868-6018
blancae7@hotmail.com
Nomada Organics & Gourmet

Store specialized in gourmet deli foods and organic products.

*Tienda deli gourmet especializada en alimentos y productos orgánicos.*

Martes a Viernes 8:30 a 18:00

5

LOS MAGUEYES
RESTAURANT

Tel. (612) 128-7846
losmagueyeslapaz.com
contacto@losmagueyeslapaz.com

Mexican snacks and drinks in a family atmosphere. Enjoy the taste of Mexico with our specialty of grilled.

*Antojitos y bebidas mexicanas en un ambiente familiar. Disfruta el sabor de México con nuestra especialidad de parrilladas.*
Martes a Domingo 8:00 a 22:00




11 Catedral de Nuestra Señora de La Paz
12 Instituto Sudcaliforniano de la Juventud
13 Museo de Antropología e Historia
14 Archivo Histórico Pablo L Martínez.
15 Serpentario de la Paz
16 Centro Cultural Siglo XXI
17 Malecón
18 Museo de la Ballena
19 Teatro de la Ciudad
20 Mercado Madero
21 Casa de La Cultura

# ACTIVIDADES LA PAZ ACTIVITIES

## 10

MARINA CORTEZ
LA PAZ

Tel. (612) 123-4101
www.marinacortez.com
Marina Cortez La Paz B.C.S

Located in the beautiful Bay of La Paz, designed by marine architects with an attention to every detail to offer everything you could want or need in one modern facility.

*Ubicada en la hermosa Bahía de La Paz, ha sido diseñada por expertos marinos cuidando cada detalles para ofrecer comodidad y excelente servicio con sus modernas instalaciones.*

## 9

Nautilus
SPA & GYM

Tels. (612) 106-7008 • (612) 121-5176
Cel. (612) 127-1190
nauspa@hotmail.com

Located at the La Concha Hotel and Hotel Marina at the east end of the Malecon road. Totally equipped gym with steam showers and Spa with corporal and facial treatments.

*Ubicado en el Hotel La Concha y el Hotel Marina al final del Malecón. Gimnasio totalmente equipado con baño de vapor y Spa, con tratamientos corporales y faciales.*

## 6

RESTAURANT
La Mar y Peña

Tel. (612) 122-9949
restlmyp@yahoo.com.mx
Mar y Peña

Sudcalifornian fish, seafood and meat dishes with a Sinaloa touch. With 37 years of experience, quality and excellent service.

*Platillos sudcalifornianos con toque sinaloense a base de pescados, mariscos y carnes. 37 Años de experiencia, calidad y excelente servicio nos respaldan.*

## 7

Century 21
COSTA PARAÍSO

Tels. (612) 146-4100 • (612) 146-4111
info@century21cp.com
www.century21cp.com

Real estate services for the sale, purchase and rental of real estate. Consulting and management procedures by Professional Property Consultants.

*Servicios inmobiliarios para la venta, compra y renta de bienes raíces. Asesoría y gestión de trámites por Asesores Inmobiliarios Profesionales.*
Lunes a Sábado 9:00 a 19:00

## 8

Stella

Tels. (612) 128-5145
stellabeachclub@hotmail.com
Stella cuccina al forno

Italian cuisine prepared in wood oven with products of Baja California Sur.

*Comida italiana al horno de leña con productos de Baja California Sur.*

Martes a Jueves de 13:00 a 00:00
Viernes a Domingo 13:00 a 2:00

dulce romero

PANADERIA ARTESANAL · PRODUCTOS ORGANICOS · SNACKS

Ignacio Allende • No. 167 • Entre Revolucion y Madero • La Paz, B.C.S.
Lunes a Viernes 8:00 A 20:00
Sábados 8:00 A 17:00
Tel. (612) 185- 2095
/Dulce Romero Panadería y orgánicos








Ubicado a pocas cuadras del malecón y en el corazón de La Paz, la chef Dulce Romero y el chef René Bejarano han desarrollado un lugar con ambientación estilo vintage, moderno y acogedor. Su plan es conquistar la ciudad con sus originales recetas que pueden deleitarse a cualquier hora del día.

*Located just a few blocks from the boardwalk and right in the center of La Paz, chef Dulce Romero and her partner chef Rene Bejarano has created a place with a vintage, comfortable style. Her plan is to conquer the city with original recipes that can be enjoyed any time of day.*





*The outdoor area is ideal for reading a good book, meeting with friends or just enjoying a choice of recently baked breads. Baguettes and sourdough bread made from a house recipe are two highlights.*

*Sweet breads, baguettes, paninis, salads, fruit and vegetable juices are all organic and that includes the excellent coffee. You also have the option of taking home any these delicious organic products.*







El área al aire libre es ideal para leer un buen libro, reunirte con amigos o solo disfrutar de la selección de panes recién horneados. La receta característica de la casa son los baguettes y sourdough.

Pan dulce, ensaladas, paninis, originales jugos frescos de frutas y vegetales, todas las recetas son orgánicas y, además, puedes tomar un excelente café. Lo mejor, tendrás la opción de llevar a casa alguno de tus productos orgánicos favoritos.

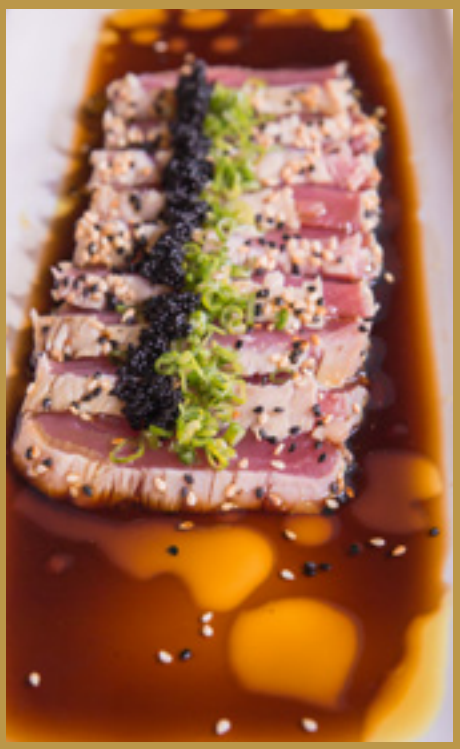
# ichiban
Sushi Bar and Asian Cuisine



Martes a Domingo 13:00 a 23:00
Álvaro Obregón s/n • entre Hidalgo y Morelos • Col. Centro • La Paz, B.C.S. • Tel. (612) 128-2888
administración@ichibanlapaz.com /Ichiban Sushi Bar /Ichiban Restaurant



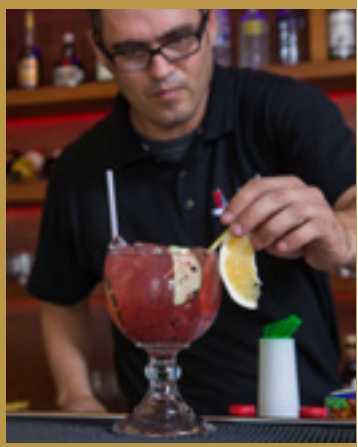
Ubicado frente al malecón de La Paz con impactantes atardeceres que acentúan un ambiente relajado y casual. Decorado con elementos tradicionales japoneses para una experiencia asiática completa, es el lugar perfecto para quienes buscan reunirse con un cliente para una comida de negocios, o cenar con amigos y familiares.



En la comida japonesa destacan los mariscos crudos, con el mínimo de ingredientes y acompañado siempre de wasabi; por eso utilizando productos frescos y pescados locales el menú de Ichiban tiene platillos representativos japoneses como la tradicional sopa Soyu Ramen, ensaladas y excelente variedad de sushis. Ya sea de la cocina de barra fría o comida caliente encontrará siempre la mejor calidad.

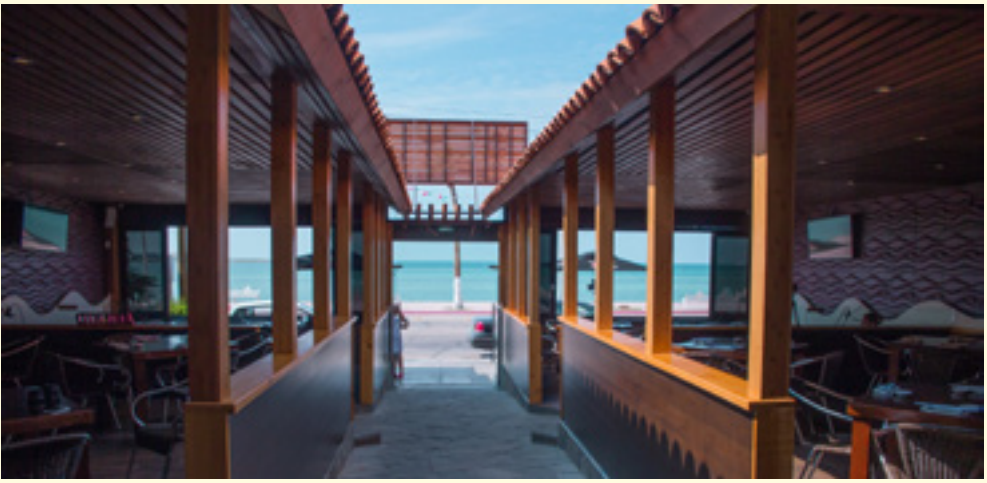
Ichiban significa el número uno o el mejor. La perfección de Ichiban se debe a la experiencia de quienes están a cargo de su dirección. Originarios de Japón los propietarios cuidan cada detalle desde los ingredientes hasta el servicio.

Alejandro, capitán de alimentos y bebidas conoce los estándares luego de vivir en Japón por 15 años y podrá atender a los visitantes de oriente en su propio idioma. Además el chef Daniel Tirado ha desarrolla su trayectoria trabajando en diversos restaurantes de comida japonesa. Todo el equipo es bilingüe y le espera para hacerle vivir una experiencia gastronómica oriental en Ichiban.

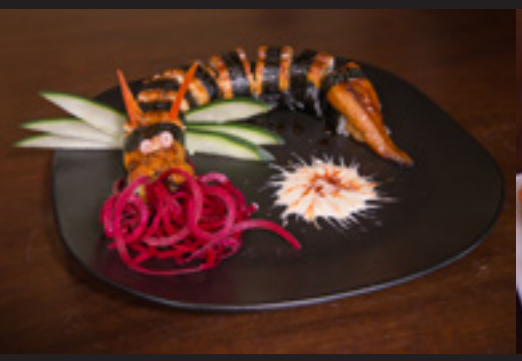




BASURE NAÏ ICHIBAN RESTORAN
¡No olvides el Restaurante Ichiban!



*Located across the boardwalk of La Paz with stunning sunsets that accentuate a relaxed and casual atmosphere. Decorated with traditional Japanese elements for a complete Asian experience, it is perfect for those seeking a meeting with a client for a business lunch, or dinner with family and friends.*











*In Japanese cuisine, raw seafood is the standard. It is prepared with a minimum of ingredients and always accompanied by wasabi and vegetables. Ichiban's menu featured representative Japanese dishes with fresh fish and local produce as the traditional Soyu Ramen soup, salads and great variety of sushi. Either from the cold bar or hot kitchen you will find the best quality in Japanese dishes.*

*Ichiban means the best or number one. Ichiban perfection is due to the experience of those in charge of its management. Originally from Japan, the owners take care of every detail from the ingredients to the service.*

*Alejandro, food and beverage captain knows the standards after living in Japan for 15 years and will cater to visitors from the East in their own language. In addition, the chef Daniel Tirado has developed his career working in various Japanese restaurants. All the staff is bilingual and would be glad to make you live an oriental dining experience at Ichiban*



BASURE NAÏ ICHIBAN RESTORAN
Do not forget Ichiban restaurant!





# Antecedentes de la Comida Regional de *The History of Regional Food in* Baja California Sur

Fermín Reygadas Dahl

En las excavaciones arqueológicas de las Sierras de San Francisco y de Guadalupe, al norte de nuestro Estado, se han encontrado vestigios de plantas que fueron parte importante de la dieta de los pobladores de la península de Baja California.

Por su número, sobresalen los restos de mezcal (agaves) que se asaban antes de ser consumidos. En las crónicas de la colonización misional se mencionan estos mezcales asados o tatemados; el Padre Guillén en su entrada por tierra de Loreto a La Paz, nos refiere que al haber tomado tanto tiempo el viaje y al agotarse sus víveres, se vieron en la necesidad de comer los corazones asados de mezcal que les ofrecían los guaycuras de la zona y que fueron de su agrado.

Puedo afirmar que esta planta fue la base alimenticia tanto de las comunidades indígenas y como de los asentamientos misionales, previo al éxito de la agricultura, y de los rancheros en momentos de mayor escasez. Su aprovechamiento se diversificó con el auge minero de Santa Rosalía, incluyendo la destilación del zumo de los corazones tatemados para fabricar licor de mezcal.

*In archaeological excavations of the San Francisco and Guadalupe mountains in the northern part of our state, traces of plants were found that were an important part of the diet of the inhabitants of the Baja California Sur peninsula.*

*For their sheer number, the remains of mezcal (agave) stand out. The mezcal was roasted before being consumed. These roasted or mezcal tatemados are mentioned in the records of the missionary colonization. Upon arrival from his overland trip from Loreto to La Paz, Father Guillen tells us that the journey had taken a long time and exhausted their supplies. As a result, they had to eat the roasted hearts of mezcal offered them by the Guaycuras, and that the food was to his liking.*

*I can attest that mezcal was the food base for both indigenous communities during the missionary period and prior to the success of farming and ranching. Its consumption was disseminated with the mining boom of Santa Rosalia, including distilling the juice of tatemados mezcal hearts to make liquor.*









Por otro lado, el consumo de pitahayas, tanto dulces en el verano como agrias en el otoño es muy popular entre las comunidades rurales. En algunos ranchos continúa la tradición de elaborar mermeladas y jaleas de la pulpa cocida de la pitahaya; incluso algunos rancheros tiene el detalle de extraer todas sus pequeñas semillas para darle más calidad al producto.

Del periodo misional jesuita, 1697-1767, tenemos innumerables documentos sobre la cosecha de pitahaya por diferentes grupos indígenas, cabe destacar dos referencias que hace el Padre Miguel del Barco en su libro Historia Natural y Crónica de la Antigua California. La primera se refiere al hecho de que las mujeres pericúes del sur solían hacer una conserva tipo ate dentro de cestas llamadas coritas, donde mezclaban el mezcal tatemado con el fruto de la pitahaya agria. La segunda se refiere a la principal festividad de los guaycuras, que celebraban durante la temporada de recolección de pitahaya dulce, y en la que se congregaban bandas de diferentes regiones para llevar a cabo fiestas y actividades como carreras, tiro al arco y parodias interpretadas por gentes de todas las edades, incluyendo chiquitines.

Muchas de las plantas que los indígenas consumieron y la forma de recolectarlas fueron dadas a conocer a los colonizadores; esto se puede observar en las magníficas pinturas del padre Ignacio Tirsh, como la representación donde se observa a un grupo mujeres de la Misión de Santiago que, con unas bichutas (carrizo largo con una espátula y un punzón en un extremo, para bajar la fruta) y cestas, salen al monte en grupo para recolectar pitahayas.

*On the other hand, consumption of pitahayas, both sweet in the summer and sour in the fall, was very popular among rural communities. In some ranches, the tradition of making jams and jellies from the cooked pitahaya pulp continues. Some ranchers go through the trouble of extracting all the small seeds to make a better product.*

*From the Jesuit missionary period of 1697-1767, we have countless documents of pitahayas harvests by different indigenous groups. There are two references made by Father Miguel del Barco in his book the Natural History and Record of Old California. The first describes how Pericúes women in the south would make a kind of conserve inside baskets called "coritas" where mezcal tatemado was mixed with sour fruit pitahayas. The second, refers to the main festival of the Guaycuras and how they would celebrate the harvest season for sweet pitahayas. Bands from different regions would gather for different activities, conduct archery tournaments and perform sketches by people of all ages, including the little ones.*

*Many of the plants consumed by the indigenous people and the procedures used to collect them were taught to the colonists. This can be seen in the magnificent paintings of Father Ignacio Tirsh. In one painting, a group of women from the Mission of Santiago can be seen in the mountains collecting pitahayas with a bichutas (a long reed with a spatula and a punch at one end to lower the fruit) and baskets.*

En el interior y en las serranías de la península es común encontrar vestigios arqueológicos como los metates, que fueron importantes para procesar alimentos. El análisis de estos metates nos ha servido para conocer más sobre la dieta prehispánica. Por otro lado, lamentablemente, no se han encontrado vestigios de las famosas coritas que fueron un utensilio fundamental entre los pericúes. Estas cestas de estopa de palma entretejida sirvieron como recipientes de agua, además las calentaban añadiéndole piedras incandescentes de tal forma que los alimentos podían ser cocidos en su interior.

Con respecto a los alimentos de origen animal, tenemos la referencia del dibujo del Padre Tirsh sobre dos cazadores pericúes que al parecer se ubican en un cañón de la Sierra de La Laguna, en donde se disponen a asar la carne de un venado recién cazado. Este dibujo sirvió para poder interpretar un vestigio arqueológico que excavé en el cañón de San Pedro y San Pablo, cerca de Caduaño. Éste constaba de un arreglo de piedras de tamaño regular en forma de plancha, embebidas de grasa y una gran cantidad de cenizas dos metros a su alrededor. Esta plancha pudo servir a los indígenas como parrilla, es decir, después de prender fuego sobre la piedra y consumirse el carbón, ésta se usaba a modo de comal incandescente. De tal forma que si ponemos la carne de venado sobre la plancha, ésta se cuece perfectamente sin necesidad de ningún sartén, como lo experimenté.

Los sitios arqueológicos en la costa, llamados Concheros por los especialistas, nos muestran una variedad de especies que contribuyeron con la dieta de los Californios. Estos rastros son principalmente de moluscos y de peces, en algunos casos, de mamíferos marinos.





*It is very common to find archaeological remains such as grinding stones in the mountains of the peninsula. The stones were extremely important for food processing and their analysis has helped us learn more about the pre-Hispanic diet. Unfortunately, we have found no trace of the famous coritas, which were fundamental utensils the Pericues used for collecting food. These baskets of woven palms also served as water containers. Hot stones were often added to the water and the baskets used for cooking.*

*With regard to the preparation of food from animals, we have a drawing from Father Tirsh of two Pericues hunters apparently located in a canyon of the Sierra de La Laguna. They are about to roast the flesh of a deer. This picture helped me interpret an archaeological vestige that was discovered in the canyon between San Pedro and San Pablo, near Caduaño. It consisted of an array of regular sized stones in the form of plates, embedded with iron and about two meters around. The plates contained a great deal of ash. The stone plates could have served as indigenous grills. That is, after the burning wood on the stone turned to hot coals, it became a sizzling platter. When I experimented with this process and put venison on the plate, it was cooked to perfection without any pan.*

*Archaeological sites on the coast, called Concheros by experts, show a variety of species that contributed to the diet of Californians. The remnants are mainly fish and shellfish and, in some cases, marine mammals.*



FERMÍN REYGADAS DAHL







A MENOS DE 2 HORAS DE LOS CABOS, TÚ PUEDES DESCUBRIR LA PAZ.
LESS THAN 2 HOURS FROM LOS CABOS, YOU CAN DISCOVER LA PAZ.





La Paz
B.C.S.

*La Puerta de Entrada al Mar de Cortés*

/purelapaz · /vivalapaz

www.golapaz.com

México
visitmexico.com









Las fuentes históricas nos ayudan a entender la forma en que se aprovecharon los recursos, como en las notas en donde el Padre del Barco nos relatan que los indígenas solían ir a sus pesquerías a la costa, donde buceaban los moluscos, los salaban y los secaban al sol; posteriormente, los ensartaban en una pita de mezcal, haciendo una sarta de collares con ellos y después los llevaban a sus rancherías para abastecer a su gente.

La base de la comida regional de hoy en día surge con la llegada de los misioneros, a fines del siglo XVII con la introducción de la agricultura y la ganadería. Algunos de los factores que influyeron: el clima, elemento primordial en la búsqueda de especies que se pudieran cultivar en la región, como la palma datilera, el olivo y la higuera.

De la misma manera, la procedencia de los trabajadores que auxiliaban a los misioneros en las labores del campo, los vaqueros y los agricultores de origen hispano introdujeron la carne seca para su conservación, la elaboración de diversos quesos regionales, tanto de chiva como de vaca, los cuales tienen buen sabor, la machaca, la vid, el trigo, la caña de azúcar, la cebolla, las habas, entre otros. Estos cultivos les sirvieron para elaborar pan, vino, panocha de gajo y, un producto del mestizaje cultural, la tortilla de harina. Los agricultores de la contracosta, de pasado prehispánico, introdujeron el maíz, el frijol, la calabaza, el tomate, el chile, y derivados de éste la sazón de la comida mexicana tradicional.

Como un tercer factor, hay que considerar la procedencia de los barcos que abastecían a las misiones o que estacionalmente llegaban a sus puertos. Por ejemplo, la misión de San José del Cabo fue también un importante puerto y punto de reabastecimiento de la Nao de China o Galeón de Manila. De este contacto tenemos la introducción del mango, de gran uso regional en la elaboración de mangate y orejones; el tamarindo, la granada china, y, muy probablemente, varias especies de cítricos, valiosos para combatir el escorbuto, común entre los navegantes de esa época. Sobresaliendo por su rareza el pomelo, emparentado con la toronja, del cual se fabrica el famoso dulce de pomela.

*Historical sources help us understand how resources were exploited. In the notes of Father Miguel del Barco, he writes that the natives would go to the coast to dive for mollusks, which they salted and dried in the sun. The mollusks were subsequently strung on a mezcal spike forming a sort of necklace that they took back to their villages to feed the people.*

*The base of today's regional food can be traced back to the introduction of agriculture and livestock by missionaries in the late seventeenth century. The weather and finding species that could grow in the region, such as the date palm, olive and fig trees, were key elements to the development of food sources.*

*Similarly, the workers that helped the missionaries, such as cowboys and Hispanic farmers, introduced dried meat and assisted in the development of delicious regional cheeses, both goat and cow. Machaca, grapes, wheat, sugarcane, onions, beans, and other crops were also cultivated. The harvests allowed the settlers to make bread, wine, brown sugar, and a product of cultural exchange, the flour tortilla. Farmers from the opposite coast with a pre-Hispanic past, introduced corn, beans, squash, tomatoes and chili; the ingredients from which the flavors of traditional Mexican food was derived.*

*As a third factor, we must consider the origin of the ships that supplied the missions or made seasonal stops at the ports. For example, the mission of San Jose del Cabo was also an important port and refueling point for the Nao of China or the Manila Galleons. From this trade, mangos were introduced to a vast region of Mexico. In addition to mangos, the ships brought dried apricots, tamarind, Chinese Granada, and, most likely, several species of citrus that were important in combating the scurvy that was common among the sailors of that era. The ships also brought the rare pomelo, a fruit related to the grapefruit, which is used for the famous sweet Pomela.*

STEINBECK'S
RESTAURANT









Explora nuevos sabores

*¡Visítanos y disfrútalos de cerca!*

Explore new flavors...
Visit us and enjoy
them up close!

COSTABAJA
Resort & Spa

Grand Heritage
HOTEL GROUP

Contamos orgullosamente con **la Colección Privada de Tequilas más Grande del País**

Proudly we have the **Largest Tequila Selection on the Country**

Carretera Pichilingue Km 7.5, La Paz, Baja California Sur, Mexico

Ph. +52 (612) 123-6001 Mexico Toll Free 01 800 012 3444 Worldwide Toll Free 1-877-392-5525

www.costabajaresort.com



Aunque los rancheros practican cada vez menos el consumo de mezcal horneado, algunos amigos como Darío Higuera del rancho "El Jaralito", Franco Cota de "Las Casas Viejas" en Cañón de La Zorra y Memo Bastida de San Javier, han ayudado a reconstruir el proceso:

Se perfora un hoyo en la tierra y se pone una cama de piedras; después se hace un fuego con abundante leña hasta que la llama se extinga y las piedras queden ardiendo. En ese momento se meten los corazones de varios mezcales y se tapa el hoyo con hojas de palma o con una lámina, dejando un espacio entre ellos y la superficie. Se cubre todo perfectamente con tierra, sin que se salga el aire en lo más mínimo, so pena de que se carbonicen los corazones; como me sucedió en mi primer intento, del cual todavía recuerdo las risas que les causó a mis compañeros. Finalmente, después de 24 horas se destapa el horno, se dejan enfriar los corazones de mezcal y se consumen de la misma forma que se mastica la caña de azúcar.

*Although ranchers consume less and less baked mezcal, a couple of friends, Darío Higuera from "El Jaralito" ranch and Franco Cota from "Las Casas Viejas" in the La Zorra Canyon and Memo Bastida of San Javier, helped me recreate the process.*

*A hole is dug into the ground and lined with stones. A fire is made with plenty of wood and the flames heat the stones. When the fire is out, the hearts of several mezcal are placed in the hole and covered with palm leaves or foil, leaving a space between the mezcal and the surface. It is then covered airtight with earth. If it is not airtight, the mezcal hearts will turn to pieces of coal. That is exactly what happened on my first attempt. I still remember the laughter from my colleagues. After 24 hours, the oven is uncovered and the mezcal hearts are allowed to cool. They are consumed in the same way that sugar cane is chewed.*

# LA ÚNICA CERVEZA *de agave*




- 100% MEXICANA
- NATURALMENTE FRESCA Y LIGERA
- BAJA EN CALORÍAS
- LIBRE DE GLUTEN

- *100% MEXICAN*
- *NATURALLY FRESH AND LIGHT*
- *LOW-CALORIE*
- *GLUTEN-FREE*

vida LATINA®
cerveza de agave

EVITA EL EXCESO 133300201A0903

vidalatina.com.mx VidaLatinaMX @VidaLatinaMX *VidazLatina /cervezavidalatina



Otras plantas registradas por Miguel del Barco sobresalen por su apariencia peligrosa, aunque resultaron ser aprovechables:

El caribe (Cnidoscolus angustidens), hierba anual urticante que al secarse las semillas son comestibles, de manera directa como pepitas o tostadas para preparar una bebida.

*Miguel del Barco recorded plants that were considered dangerous but proved to be profitable.*

*The Caribe (Cnidoscolus angustidens) is a stinging herb. However, the dried seeds are edible by themselves, on toast or brewed as a beverage.*



La cacachila (Karwinsquia humboldtiana), un matorral leñoso de carácter tóxico con hojas siempre verdes que da una frutilla de color parecido al café maduro. Del Barco previno a las mujeres pericúes de que si la comían se iban a paralizar hasta morir; pero ellas le contestaban que la semilla era la venenosa más no el fruto, y tirando la semilla aprovechaban la drupa para hacer un dulce.

*The cacachila (Karwinsquia humboldtiana) is a toxic woody shrub with evergreen leaves and fruit the color of ripe coffee berries. Father del Barco warned the Pericue women that if they ate the plant they would be paralyzed and die. The women replied that the seed was posionous but not the flesh of the fruit. By removing the seed, they could use the fruit to make candy.*









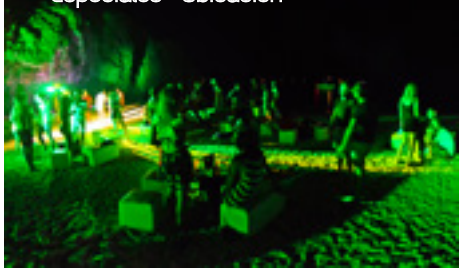
# SESTANTE

## SERVICIOS NAVIEROS



Ya sea que desee una ceremonia tradicional o una reunión informal con amigos y familiares cercanos, SESTANTE Servicios Navieros le ayuda a celebrar la boda de sus sueños en el espectacular Mar de Cortés, a bordo de un lujoso yate con la hermosa península de Baja California Sur como telón de fondo. SESTANTE Servicios Navieros y su equipo de expertos harán de tu boda un día especial e inolvidable.

Paquetes de Bodas:
Planificación · Banquetes · Barra Libre · Arreglos Florales · Detalles Especiales · Ubicación

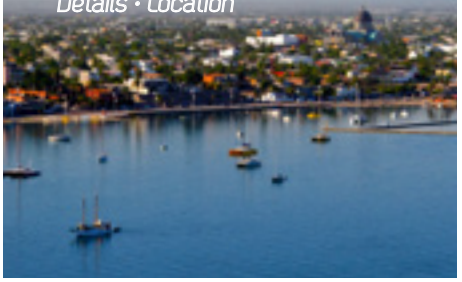






*Whether you prefer a traditional ceremony or a casual gathering with close family an friends, SESTANTE Charter Services can help you celebrate the perfect wedding on the spectacular Sea of Cortez aboard a luxurious yacht with the beautiful Baja Peninsula as the backdrop. The SESTANTE Charter Services team of experts will make your wedding day special and memorable.*

*Wedding Packages:*
*Planning · Catering · Floral Arrangements · Open Bar · Extra Details · Location*



TEL. (52) 612 129 - 4040 • CEL. (521) 612 157 - 2704 • AARON@SESTANTE.COM.MX • WWW.SESTANTE.COM.MX

# MAPA PLATILLOS REGIONALES



Cabicucho- **Guerrero Negro**



Embutidos de abulón y langosta en la **Pacífico Norte**



Tacos de res - **San Ignacio**



Mariscos - **El Quichule** (cerca de San Ignacio)



Dátiles - **San Ignacio**



Dátiles y puerco rostizado - **Mulegé**



Vino regional de **San Miguel de Comondú**



Cabrito de leche y queso - **San Isidro**



Panocha de gajo de **San José de Comondú**



Panocha de gajo- **Rancho La Matancita** (San Antonio de La Sierra)



Mariscos - **Bahía Magdalena**



Dulces Regionales, café de talega, machaca y burritos acompañados de frijoles, queso y aguacate - **Todos Santos**



Queso de apoyo – **Rancho el Nogal** (San Antonio de La Sierra)



Conservas, dulces regionales, empanadas, tamales y café - **San Bartolo**





Machaca /Tortillas de harina/ Café de talega - **Cañón de la Zorra**



Birria y capirotada - **San Francisco de La Sierra**



Pan casero - **Santa Rosalía**



Aceite de oliva y aceitunas - **San Javier**



Almejas tatemadas y en escabeche - **Ligüi y Loreto**



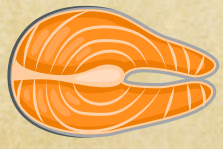
Tatema de cabeza, carne seca de venado con queso de corazón o chopitos frescos y Nieves de naranjita en **La Paz**



Caldo de gallina pinta, tacos de pescado, caguamanta, almejas chocolatas y lisas ahumadas – **Pichilingüe**



Pitahayas y quesos - **El Triunfo**



Dorado al perejil - **Santiago**



Mangate y Guayabate – **San Dionisio**



FERMÍN REYGADAS DAHL











# UNIQUE SPACES FOR SPECIAL EVENTS

*El Mangle is nestled on a tranquil beach with a wonderful view of La Paz sunsets, just steps from the Malecon. Carefully created for unforgettable moments, our large events tent, hotel, fire pit, restaurant, palm groves, shady terraces and palapa are the perfect locations for a big day by the sea.*

**Espacios únicos para eventos inolvidables.** El Mangle está ubicado en una tranquila playa con maravillosa vista a los atardeceres de La Paz, a pasos del Malecón. Diseñados para momentos inolvidables, nuestra carpa, hotel, área de fogata, restaurante, palmares, terrazas sombreadas y palapa son lugares ideales para un gran día frente al mar.

• La Paz, Baja California Sur, México

el mangle

*Beachfront Event Venues, Accomodation, Catering, Social and Corporate Event Coordination.*

Espacios de Eventos Frente al Mar, Alojamiento, Servicio de Banquetes, Coordinación de Eventos Sociales y Corporativos

info@elmangle.org
www.elmangle.org
ElMangleLaPaz

*Arte & Historia*

# MISIONAL

## MISSIONARY ART & HISTORY

ELIZABETH ACOSTA

# *Misión de San Francisco Javier de Viggé Biaundó*

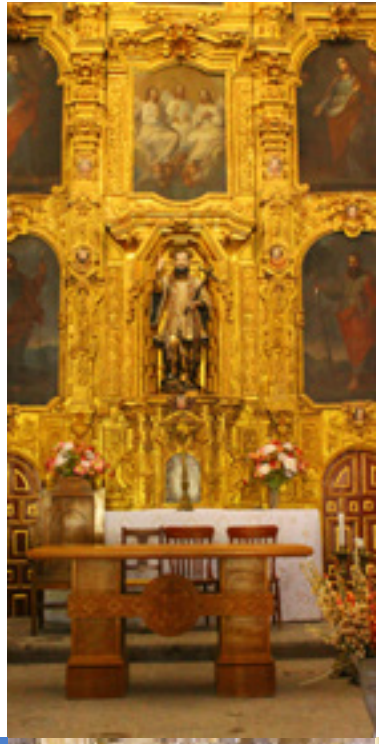
*Mission of San Francisco Javier de Vigge Biaundó*



Photo: ALFADOG by Aleph Alighieri

A través de diversos estudios de la arquitectura misional, no sólo se recrea esta misión, sino la idea misma de quienes la concibieron y luego la edificaron. El análisis de los elementos arquitectónicos que la componen, ofrece una vía de comprensión racional y emocional del levantamiento físico, planos de localización, plantas, detalles de fachada y partes singulares de las obra en su conjunto, haciendo una aportación a los estudios iconográficos de la misión.

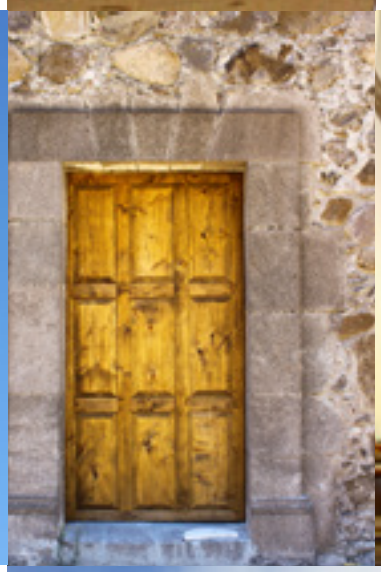
Recinto de eterna belleza exterior; de piedra tallada y con retablos grabados en polvo de oro, de acuerdo a la moda del arte religioso de su tiempo. Reúne un singular estilo que podríamos llamar renacentista barroco austero; sus sagrarios, altares, capilla, salas interiores, alas exteriores hacen un todo que se une al entorno natural, mostrando la calidad artística de los misioneros que la construyeron y de las manos indígenas que participaron. Su edificación guarda un profundo mensaje religioso en sus símbolos, adornados con suntuosidad y maestría, arte que es parte esencial de la identidad sudcaliforniana.



La misión de San Francisco Javier, se encuentra a 35km al sur de Loreto, Baja California Sur. Fue la segunda misión californiana fundada por el padre Píccolo en octubre de 1699. El primer templo constó de una humilde capilla de adobe y casa cural.









*Various studies of missionary architecture have not only recreated the design of the original mission, but the very ideas of those who conceived and then built it. The analysis of the architectural elements that compose the structure offers a physical and emotional understanding of how and why the building was constructed, as well as location plans, vegetation, details of the facade and how the sections work as a whole, making a valuable contribution to the iconographic mission studies.*

*The carved stone outer enclosure is of eternal beauty and the altarpieces are engraved in gold according to the fashion of religious art at the time. The unique style could be called austere Baroque Renaissance. The tabernacles, altars, chapel, interior rooms, and exterior wings create a complete image that is one with the surrounding natural environment. It demonstrates the artistic quality of the missionaries and indigenous hands involved in building the mission. The sumptuously decorated and expertly constructed building remains a profound religious symbol and an essential part of the identity of Baja California Sur.*

ELIZABETH ACOSTA



Photo: ALFADOG by Aleph Alighieri

"La construcción de la gran iglesia en piedra, como actualmente la conocemos, se inició en 1744 bajo la supervisión del padre Miguel del Barco, pero no se terminó sino hasta 1758 debido a que en varias ocasiones los trabajos tuvieron que ser suspendidos por la falta de albañiles especializados, con lo que demoró su conclusión.

La nueva edificación, de planta en forma de cruz latina, de 41 varas de largo por siete y media de ancho, maravillaba por su belleza decorativa exterior y por su crucero, que se coronó con una cúpula con ventanas y vidrios, los primeros en Baja California. La nave, cubierta con una bóveda de aristas, se funde armoniosamente con el esbelto campanario, lo que da cierta importancia al edificio."







*The mission of San Francisco Javier was built in October 1699 and is 22 miles south of Loreto, Baja California Sur. It was the second California mission founded by Father Píccolo. The first temple consisted of a humble adobe chapel and rectory.*

*"The construction of the great stone church, as we know it today, began in 1744 under the supervision of Father Miguel del Barco. However, it was not completed until 1758 because of several work delays due to the lack of skilled masons.*

*The new building was constructed in the form of a Latin cross with a base 41 yards long and seven-and-a-half wide. The decorative outer beauty is a marvel and the roof was crowned with a dome and featured glass windows, the first in Baja California. The vaulted nave blends harmoniously with the slender bell tower, adding a degree of importance to the building."*





ELIZABETH ESCOBOSA







# EL ZARAPE

Auténtica Comida Regional
*Authentic Regional Dishes*

CELEBRANDO
28 AÑOS
CELEBRATING 28 YEARS







Ballet folklórico todos los fines de semana

*Ballet Folklorico is also performed every weekend.*

Lorena Hinojosa ha recorrido el país para recabar recetas originales y recrearlas en El Zarape con las técnicas tradicionales. La especialidad son los adobos, moles y salsas preparados con productos frescos por cocineras llamadas "mayoras", quienes resguardan los auténticos sabores de la comida mexicana.

*Lorena Hinojosa has traveled the country to find original recipes that are recreated at the restaurant with traditional techniques. Everything from moles to marinades and sauces are prepared with fresh produce by Mexican cooks called "Mayoras."*

Inovacion constante al introducir diversos festivales culinarios
*Culinary Festival Calendar*

**FEBRERO / *FEBRUARY***

Festival del tamal

**JUNIO / *JUNE***

Festival del mole

**SEPTIEMBRE A NOVIEMBRE**
***SEPTEMBER AND NOVEMBER***

Festival gastronómico de México

Calle México 3450 entre Oaxaca y Nayarit, La Paz, Baja California Sur
**www.elzarapelapaz.com** · Tel. (612) 122-2520

# Las Recetas de
## The Recipes of
# LUCHA

ESTELA DAVIS

Estas excelentes recetas fueron tomadas del libro de Luz María Garayzar Verdugo, quien fuera una cocinera extraordinaria, hija de Juan Garayzar Larrinaga y Blanca Verdugo Pérez, ambos fallecidos. Lucha nació en Loreto el 08 de enero de 1936 y murió en Mexicali, a donde había ido a ver un médico, el 12 de marzo de 1988.



These delicious recipes were taken from the book of Luz Maria Garayzar Verdugo, an extraordinary cook and the daughter of Juan Garayzar Larrinaga and Blanca Verdugo Pérez, both deceased.

*Lucha was born in Loreto on January 8, 1936 and died March 12, 1988 in Mexicali, where she had gone to see a doctor.*

En el año de 1946, los padres de Lucha, Juan y Blanca, abrieron su casa para recibir huéspedes de paga. Esa casa hizo historia en Loreto. En ella se hospedaron no sólo los primeros turistas, sino los médicos, maestros, curas, agentes viajeros, transportistas, funcionarios del gobierno, intelectuales y hombres de negocios que pasaron por Loreto.

La cocina de la casa era espléndida, siempre acompañada del vasito de vino o la copita de Brandy Garayzar, mejor conocido por los huépedes como "leche de tigre". Ambos se elaboraban con uva destilada en los antiquísimos alambiques del racho el Zacatal, propiedad de la familia a unos cuantos kilómetros al sur de Loreto. Cabe señalar que también todas las verduras frescas que se utilizaban en la cocina de la casa procedían del mismo.

Por las tardes el rico café de talega era servido en la mesa del "Panguingui", un juego parecido al "Paco", con el cual los anfitriones entretenían a sus huéspedes. Los amigos que el matrimonio logró por su don de gentes, hospitalidad y excelencia en la cocina, fueron innumerables. El general Agustín Olachea Avilés, siendo gobernador, era uno de ellos y los visitaba con frecuencia. Muchas veces se comunicaba por radio desde el avión para que les avisaran que llegaría a comer con ellos y que le prepararan la "sopa de almejitas de piedra" que tanto le gustaba. Al fallecimiento del matrimonio, Lucha se hizo cargo de la casa de huéspedes y de la cocina. Lucha era reconocida como una mujer excepcional y extraordinaria cocinera. Obtuvo un premio nacional de gastronomía en un concurso organizado por Fonatur, con su famosa receta de "Aletas de caguama guisadas con chile colorado".

Su labor social a favor de los sectores más desprotegidos de la sociedad fue incansable. Todos los años organizaba una cena para los agentes de tránsito y sus familias, cena que por supuesto ella misma preparaba.

Participó activamente en todas las luchas sociales de Loreto y San Javier, a favor de: Centros de Salud, parques infantiles, jardines de niños, centros de desarrollo, protección del Museo de las Misiones, el establecimiento de la Escuela Normal en Loreto, que se encontraba originalmente en Guerrero Negro, así como en la integración de un patronato para hospedar a los estudiantes foráneos.

Por todo lo anterior, un jardín de Niños de la Colonia Infonavit de Loreto lleva su nombre.



*Lucha Garayzar*

*In 1946, the parents of Lucha, Juan and Blanca, opened their home to paying guests. That house made history in Loreto. It was not only the first to welcome tourists, but doctors, teachers, priests, traveling salesmen, freight haulers, government officials, intellectuals and businessmen who passed through Loreto.*

*The home cooking was superb and always accompanied by a glass of wine or Brandy Garayzar, better known to guests as "tiger's milk." Both were made with distilled grapes in ancient casks at the Rancho Zacatal, a family owned ranch a few miles south of Loreto. It should also be noted that the fresh vegetables used in the kitchen came from the same property.*

*In the evenings, the hosts entertained their guests with rich Talega coffee served at the "panguingui" table, a game similar to "Paco." The combination of well-developed people skills, hospitality and excellence in the kitchen resulted in innumerable friends. Even the governor of the state, General Agustin Aviles Olachea, was a frequent guest. He communicated by radio from his airplane to warn them he was coming to eat and to prepare the "Clam Stone Soup" he loved.*

*When her parent's marriage ended, Lucha took over the guesthouse and the kitchen. Lucha was recognized as an exceptional woman and extraordinary cook. She won a national prize for gastronomy in a competition organized by FONATUR with her famous recipe "turtle fins with stewed red chile."*

*Lucha's social work in favor of the most vulnerable parts of society was tireless. Every year, she organized a dinner for transit operators and their families. Of course, she prepared the dinner herself.*

*Lucha actively participated in all the social causes of Loreto and San Javier. She worked in favor of health centers, playgrounds, kindergartens, development centers, protection of the Museum of the Missions, the establishment of the Normal School in Loreto, which originally was in Guerrero Negro, as well as the integration of a board to accommodate foreign students.*

*For her dedication, a kindergarten in Colonia Infonavit is named after her.*

# PÁMPANO

1 Pámpano entero.
100 g. de Mantequilla.
4 Papas cocidas y rebanadas.
2 Cebollas.
2 Chiles güeros.
1 Cucharada de orégano.
4 Tomates rojos.
2 Pimientos morrones frescos.
3 Dientes de ajo.
½ Taza de Perejil.
½ Taza de Cerveza.
½ Cucharadita de pimienta molida.
½ Cucharadita de comino.
2 Cucharadas de vinagre.

Forma de Prepararse:

Lave perfectamente el pámpano y séquelo. Adóbelo con la salsa previamente licuada compuesta por vinagre, cerveza, orégano, ajo, pimienta molida y sal.

Coloque el pescado en un pyrex y báñelo con el resto del caldo. Ponga encima los tomates rojos, cebolla, chiles y papas rebanadas. Añada trocitos de mantequilla y perejil picado. Meta al horno suave durante 30 minutos. Adórnelo con rajitas de pimiento morrón.

*1 Entire pompano fish.*
*100 g. of butter.*
*4 Cooked and sliced potatoes.*
*2 Onions.*
*2 Banana peppers.*
*1 Tablespoon oregano.*
*4 Red tomatoes.*
*2 Bell peppers fresh.*
*3 Cloves of garlic.*
*½ Cup parsley.*
*½ Cup beer.*
*½ Teaspoon ground pepper.*
*½ Teaspoon cumin.*
*2 Tablespoons vinegar.*

*Preparation procedure:*

*Thoroughly wash and dry the branch. Marinate with the sauce that was previously liquefied with vinegar, beer, oregano, garlic, ground pepper and salt.*

*Place the fish in a Pyrex and bathe with the remaining broth. Top with red tomatoes, onions, peppers and sliced potatoes. Add pieces of butter and chopped parsley. Put in oven low for 30 minutes. Garnish with pimento slits.*

**GLOSARIO** / GLOSSARY OF TERMS
**Chile verde** - Chile poblano.
**Una pringa** - Lo que agarres con la punta de los dedos/*What your finger tips can catch.*
**Pámpano** - Palometa/Pompano.
**Batido** - Mezclado/*Mixed.*
**Salsa china** - Salsa de soya/*Soy sauce.*
**Lata de chiles en rajas** - Jalapeños.
**Reposar** - Marinar/*Marinate.*
**Sima o simar** - Rallar/ *To grate or grated.*
**Rinde o rendir** - Hervir el azúcar en agua para hacerla miel/ *Boil sugar in water to make caramel.*
**Pyrex** - Refractario de vidrio/ *A glass cookware.*
**Palomas** - Palomas silvestres, llamadas pithayeras /*Wild doves.*

# PALOMAS

3 Palomas
1 Lata de puré de tomate chica.
1 Cebolla rebanada.
1 Chile verde en trozos.
I Cucharada de salsa inglesa.
125 g. de tocino.
Vino, mostaza, sal, pimienta y ajo al gusto.

Forma de Prepararse:
Se untan las palomas de mostaza, sal, ajo y pimienta, se dora el tocino y se saca, en la grasa del tocino se fríen las palomas, ya que están se echa la cebolla a que se fría un poquito y luego los demás ingredientes. Se agregan 3 tazas de agua* y se mete al horno por una hora y media.
*Se puede usar vino en lugar de agua.

*3 Pigeons*
*1 Small can tomato puree.*
*1 Sliced onion.*
*1 Serrano pepper chopped.*
*I Tablespoon Worcestershire sauce.*
*125 g. bacon.*
*Wine, mustard, salt, pepper and garlic to taste.*

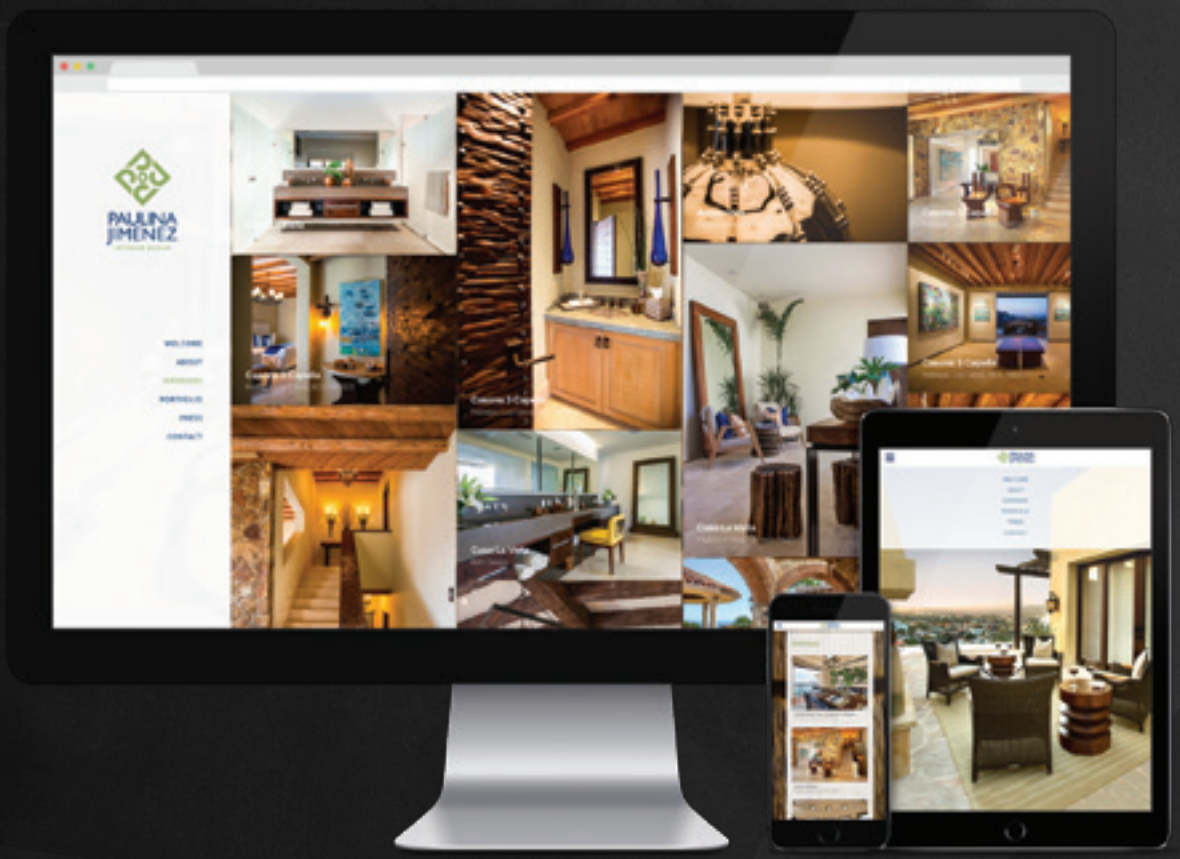
*Preparation procedure:*
*Mustard the pigeons add salt, garlic and pepper. Bacon is browned and removed, fried pigeons in bacon fat. When they are done add the onion frie for a bit more and then add the other ingredients. Then add 3 cups of water* and put into the oven for an hour and a half.*
**You can use wine instead of water.*



ESTELA DAVIS

# MUCHO MÁS QUE UNA PÁGINA WEB.

Una estrategia en línea para tu negocio, a tu alcance.




WOOOF!

GET ONLINE. GET NOTICED.

En Wooof! potenciamos tu marca en línea creando una experiencia que resalte las ventajas y la imagen de tu empresa, de manera funcional y efectiva; sin vueltas y sin trabas.

Simplificamos la manera en que promoverás tu marca en Internet, como las grandes marcas pero al alcance de tu presupuesto.

desde

**$300 USD POR MES**

(compromiso a 12 meses)

Pago inicial de $1,500 USD para producción de fotografía y video.

Conoce cómo puedes mejorar tu imagen.

**wooof.mx**

oficina. (624) 104.3443 | email. tendencia@wooof.mx

Obtén $200 USD de descuento mencionando este código: ADOG

# TENDENCIA®

*El Arte de Viajar*




Publicación única en su género, creada para promocionar los atractivos naturales, cultura, historia, arte, gastronomía, biodiversidad e infraestructura a la vanguardia de uno de los destinos más importantes de México: Baja California Sur.

## ESTRATEGIA DIGITAL

www.tendenciamagazine.com

*Plaza Misiones L3, Calle Hidalgo S/N, Cabo San Lucas, B.C.S. Tel (624) 104-3516*



# NOTARÍA PÚBLICA TRES

LIC. CARLOS ARÁMBURO ROMERO

Y DEL PATRIMONIO INMUEBLE FEDERAL

# A LITTLE PIECE OF PARADISE
# BOCA DE LA SIERRA:
# Pequeño Paraíso

Miraflores, Baja California Sur, es una pequeña población del municipio de Los Cabos, y se halla a 72.4 kilómetros al norte de su cabecera, San José del Cabo.

A 8 kilómetros más, por un camino de terracería, se llega a Boca de la Sierra, un pequeño paraíso ausente todavía de los mapas turísticos y casi desconocido por los guías de visitantes del estado.

Se encuentra al pie de la Sierra de La Laguna, que está decretada reserva de la biósfera, por lo cual el visitante debe extremar sus cuidados al entorno natural en sus recorridos por estas áreas.

Puede decirse que el interés de Boca de la Sierra comienza por el recorrido desde Miraflores hasta ese punto, lleno de vegetación con todos los colores imaginables, al que se aúna el cielo siempre luminoso y profundamente azul.

Antes de llegar debe dejarse el vehículo a escasos cien metros del camino por la hondonada que conduce al paraje, del que se ve primero el lago, dividido en dos por un sendero de piedras que permite alcanzar la otra orilla.

Al lago lo han formado las aguas del arroyo San Bernardo que bajando de la sierra por las laderas del cerro, a la derecha de la entrada, se desprende en varias y suaves cascadas haciendo la delicia de cuantos quieren disfrutarlas, mientras que la masa líquida se está renovando constantemente.

*Miraflores, Baja California Sur, is a small town in the municipality of Los Cabos, located 45 miles north of its capital, San Jose del Cabo.*

*After five miles on a dirt road, you arrive to Boca de la Sierra, a small paradise that is still missing on tourist maps and almost unknown to visitors and guides.*

*The Sierra de La Laguna is a registered biosphere reserve. Visitors should take extreme care in this natural environment.*

*The journey to Boca de la Sierra from Miraflores is full of greenery and every imaginable bright color that combines beautifully with the deep blue sky.*

*Vehicles should be left on the side of the road leading to the site. A few hundred yards in, visitors come to a lake divided in two by a stone path that reaches the opposite bank.*

*The lake is created by the waters of the San Bernardo stream that flow down the slopes of a hill and appear in various gentle waterfalls. The stream constantly renews the water in the lake and the waterfalls constantly delight those who make the trip.*



ELIGIO MOISÉS CORONADO







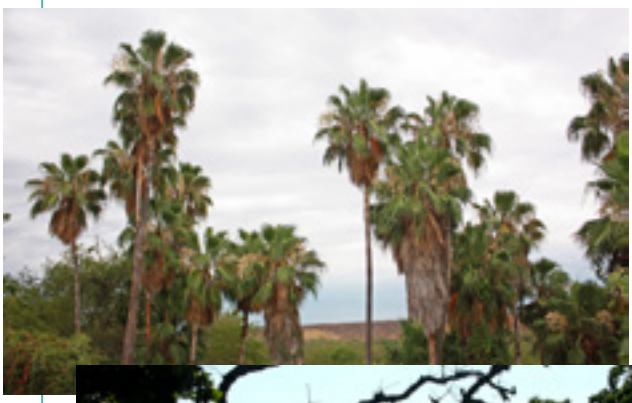





# Eligio Moisés Coronado

*Cronista de la Ciudad de La Paz*

*Chronicler of the City of La Paz*





El estupendo paisaje queda circundado por arboledas de diversas especies convirtiéndose en lo alto en bosques de encino negro, madroño, palma sotol y pino piñonero.

En las cercanías, guardando prudentes distancias, habitan venados bura, pumas, gatos montés, mapaches, águilas y halcones.

Aire limpio y fresco, aguas traslúcidas, naturaleza virgen y escenarios incomparables, todo ello te espera en Boca de la Sierra, un edén terrenal y cercano.

*The beautiful landscape is surrounded by various species of trees that become a forest of black oak, pinion pine, flowering arbutus, and sotol palm. Mule deer, cougars, bobcats, raccoons, eagles and hawks inhabit the area requiring visitors to keep a prudent distance.*

*Clean, fresh air, clear waters, unspoiled nature and unparalleled scenery are all waiting for you at Boca de la Sierra, an earthly paradise that's close by.*

Con un clima envidiable, Miraflores es un destino de ecoturismo y gastronomía regional, rodeado de granjas orgánicas y ranchos ubicados en las laderas de las montañas de Sierra de La Laguna. Localizado a 30 km de San José del Cabo por la carretera transpeninsular, con una población aproximada de 2,000 personas. Conmemoran su fiesta tradicional el 12 de diciembre dedicada a la Virgen de Guadalupe.

*Enviable weather and surrounding organic farms and ranches make Miraflores a popular destination for ecotourism and enjoying the regional cuisine. Miraflores is located on the slopes of the Sierra de La Laguna about 20 miles from San Jose del Cabo on the transpeninsular highway. Approximately 2,000 people live here. On December 12th of each year, residents celebrate the festival of the Virgin of Guadalupe.*


Patrocinado Por | *Sponsored By*

CORAZÓN DE ALCACHOFA
RESTAURANT BAR

"Comprometidos con el respeto al producto y la conservación de su esencia, somos partidarios de una cocina simplista en el que buscamos alterar los menos posible las propiedades naturales de los mismos y sin exagerar en el uso de especias o salsas que los acompañan, logrando con esto un sabor honesto."

*"We are committed to preserving the essence of the cuisine and respecting the ingredients. We favor a simple kitchen where as little as possible of the natural properties are altered and the use of spices or sauces are never exaggerated. The flavors are honest."*

**Los Cabos** (624) 143-4041
**Interlomas** (555) 290-3862
**San Angel** (555) 550-5003
**Polanco** (555) 545-4290
**Guadalajara** (333) 641-2676

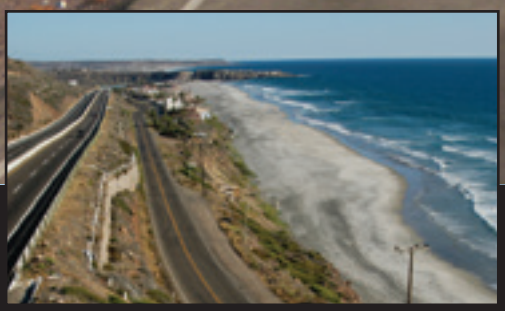
www.corazondealcachofa.com

WAREHOUSE • TRANSPORTATION • IN-HOUSE MEXICAN CUSTOMS BROKER

# BRINGING GOODS INTO MEXICO?

## PROFESSIONAL SERVICE AT AFFORDABLE PRICES... THIS IS WHAT WE'RE ALL ABOUT!

**Our mission is to treat our valued customers as we would like to be treated ourselves. Over 30 years experience!**





Big enough to serve, small enough to care

**Monica Page Logistics**

7577 Airway Road, Suite 103, San Diego, CA 92154
U.S. Tel (619) 777-8909, info@MonicaPageLogistics.com



Holiday Inn Resort™

LOS CABOS

*Blvd Mijares S/N, Zona Hotelera.*
*San José del Cabo*
*Tel: (624) 142-9229*
*www.hirloscabos.com*
*/ Holiday Inn Resort Los Cabos*

Si deseas hospedarte cerca del Centro Histórico de San José del Cabo, el hotel Holiday Inn Resort será una opción recomendable dentro del concepto Todo Incluido, probarás ideas nuevas en esta modalidad que el Chef Luis Fernando Bermejo dirige a lado de su equipo de cocina.

El ritmo en la innovación de la buena cocina ha originado que el concepto de los platillos en el restaurante **Azul Estero** sea cocina mexicana moderna, con un menú adicional de 5 platillos diferentes a la semana que lo enriquece.

**Frutas y Flores,** se conserva como un restaurante casual de playa abierto para desayunos, comidas y cena buffet; con la insuperable opción de una amplia terraza con vista hacia los jardines y alberca.

Se tiene un equipo de cocina muy entusiasta para quienes lo más importante es dar lo mejor de la gastronomía y trasladar la cocina de todas las regiones de México a sus restaurantes.

El Chef Luis Fernando considera la fruta como el ingrediente distintivo del lugar, es un apasionado de su profesión y le agrada sorprender a sus huéspedes con un menú original.











*If you're looking for an all-inclusive hotel near the historic downtown area of San Jose del Cabo, the Holiday Inn Resort comes highly recommended. Chef Luis Fernando Bermejo and his team are brimming with new ideas for you to experience.*

*Innovation in fine cuisine is the concept behind every dish in the* ***Azul Estero*** *restaurant. The modern Mexican menu is enriched each week with the addition of five diffrent dishes.*

***Frutas y Flores*** *is a casual beach restaurant that opens for breakfast, lunch and dinner buffet where you can enjoy an unsurpassed view from the wide terrace overlooking the garden and pool.*

*The enthusiastic kitchen team is committed to providing the finest cuisine from all regions of Mexico to the Holiday Inn Resort restaurants.*

*Chef Luis Fernando considers fruit to be a distinctive ingredient. He is passionate about his profession and likes to surprise guests with his original menus.*

# PISANDO FIRME STAND STRONG

AMIGOS de los NIÑOS

## Buscar y encontrar atención médica gratuita para niños de escasos recursos.

## *Search and find free health care for poor children.*

ADLN se funda en 1991 y hasta la fecha ha brindado atención ininterrumpida a los niños de Los Cabos en Baja California Sur, siendo la primera organización en constituirse.

*ADLN is an incorporated non-profit organization founded in 1991. Since it's inception each year they have cared for between 300 to 500 children of Los Cabos, Baja California Sur.*

### Mision

Ofrecer atención y asistencia médica de calidad a menores de edad que no tienen otro medio para recibirla, así como ayuda durante todo el tratamiento en casos especiales.

### Vision

Recaudar fondos y buscar médicos expertos para cubrir todos los costos y necesidades de sus programas.

### Programas

1.- ADLN Casos Especiales: son menores gravemente enfermos y discapacitados.

2.- ADLN Clínica Gratuita: en beneficio de los niños con necesidades específicas como:

- Atención Dental
- Atención Auditiva
- Exámenes Cardiovasculares
- Detección de Cáncer
- Cirugías Oculares Correctivas

### Mission

*To provide quality health care and assistance for children in need, and to support them throughout treatment.*

### Vision

*Raising funds to search out medical experts, and expand the potential and efficiency of our programs.*

### Programs

*1.- ADLN Special Case: for severely ill and disabled children.*

*2.- ADLN Free Clinics: in benefit of children with specific needs like:*

- *Dental Care*
- *Hearing Aid*
- *Cardio Checkups*
- *Cancer Screening*
- *Corrective Eye Surgeries*

Donaciones / *Donations*

En Estados Unidos a través de la página web **www.adlncabo.org** para recibir una carta comprobante de impuestos.
*In the United States through the website* ***www.adlncabo.org*** *for a US Tax ID Letter.*

En México a través de nuestra oficina para recibo fiscal deducible de impuestos.
*In Mexico through our office for a Mexican Tax Deductible electronic receipt.*

Calle Arrecife s/n,
Manzana 37 Lote 13,
Col. Aurora,
Cabo San Lucas, B.C.S.
Tel: **(624) 144-3195**
E-mail
**amigospresident@yahoo.com**

# Romeo & Julieta
Ristorante

## Traditional Italian Cuisine in a Unique Atmosphere



## The best dinner experience in Cabo and The best place for your special events

OPEN MONDAY TO SATURDAY FROM 4:00 PM TO 10:00 PM • SUNDAY FROM 2:00PM TO 11:00PM
LOCATED AT CORNER OF MARINA BOULEVARD AND SUBIDA AL CERRO ST. CABO SAN LUCAS

RESERVATIONS: (624) 143-0225 Reservations@restaurantromeoyjulieta.com www.restaurantromeoyjulieta.com relpublicas@solmar.com.mx




## ALL THE BEST BRANDS AT THE MARINA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| CH CAROLINA HERRERA | DAVID YURMAN | MALÌPARMI | MONT BLANC | PANDORA™ |
| PORT | Salvatore Ferragamo | sunglass hut | SWAROVSKI | TOUS |
| Ultrafemme | ULTRAJEWELS | VILEBREQUIN | ViX PAULAHERMANNY | YANDI MONARDO ART GALLERY |

LUXURY AVENUE.COM
@luxuryavenue

MARINA CABO SAN LUCAS

MONEYBACK